

Recetas Con Miel



Lomo de cerdo en salsa

Ingredientes

- Lomo de cerdo 1 unidad
- Leche 3/4 l.
- Vino tinto 1/2 l.
- Azúcar 3-4 cucharadas
- Harina de maíz
- Miel de abeja 2 cucharadas
- Vinagre 2 cucharadas
- Pimienta negra molida
- Aceite
- Sal

Elaboración

En primer lugar, se sazona el lomo con sal y pimienta y se pone a cocer con la leche media hora, se saca y se deja enfriar. Seguidamente, se tuestan las dos cucharadas de azúcar con un poquito de agua y se reboza el lomo con ella. Asimismo, se deja enfriar el caramelo y se corta el lomo en rodajas muy finas. Todo ello, se deposita en la fuente de servir. Para la elaboración de la salsa se pone a cocer medio litro de vino tinto y, cuando esté casi reducido a la mitad, se le añaden las cucharadas de miel o mermelada y la harina disuelta en un poquito de agua fría. A continuación, se agrega el vinagre y se espera a que espese. Entonces la salsa estará dispuesta. Presentación: se sirven en una fuente amplia las rodajas de lomo, bañadas con la salsa bien caliente.