



LOMO DE CORDERO CON GRELOS

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 600 g de lomo de cordero
- 40 g de aceite de oliva
- 2 unidades de ajo
- 200 ml de vino blanco
- 500 g de grelos
- sal
- pimienta

LA PREPARACIÓN

- Salpimenta el lomo de cordero y dóralo con la mitad del aceite. Añade los dientes de ajo, abiertos por la mitad, riega con el vino blanco y cocina al horno durante 15 minutos a 180° C.
- Cuece los grelos al vapor y escúrrelos. Dóralos en aceite de oliva y sirve de guarnición para acompañar las rodajas de lomo.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos
de carbono
0.69 g

Grasas
27 g

Kcal
381

Proteínas
24.4 g