



LOMO DE CERDO CON COSTRA DE PIMIENTA VERDE

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 600 g de lomo de cerdo
- 1 g de pimentón
- 200 ml de vino blanco
- 40 g de aceite de oliva
- 80 g de pimiento rojo
- 400 g de col lombarda
- 3 dientes de ajo
- 50 g de pan
- 10 g de pimienta verde
- 1 unidad de yema de huevo

LA PREPARACIÓN



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 10.7 g	Grasas 16.2 g
Kcal 358	Proteínas 33.5 g

- Sazona el lomo con sal y el pimentón. Déjalo macerar entre 6 y 8 horas.
- Prepara la pasta en una máquina de picar, mezclando todos los ingredientes. Unta el lomo con éste preparado y colócalo en una bandeja para horno.
- Rocíalo con la mitad del aceite y cocina durante 1 hora a 160°C. Rocía de vez en cuando con el vino.
- Mientras tanto caliente la otra mitad del aceite y saltea las tiras de pimiento rojo junto con la col lombarda, cocida y troceada. Sazona y remueve durante 5 minutos. Sirve caliente.