



LOMO DE CERDO CON LIMÓN

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 600 g de solomillo de cerdo
- 100 ml de vino seco
- 10 g de comino molido
- 2 dientes de ajo
- 30 g de limón en rodajas
- 2 g de cilantro molido
- 40 g de aceite de oliva
- sal
- pimienta negra

LA PREPARACIÓN

- Lava y elimina toda la grasa posible al lomo de cerdo, seca con papel de cocina y trocea en dados de unos 2 cm. Fríe los dados de cerdo en el aceite, removiendo con una cuchara de madera para que no se peguen.
- Cuando estén dorados, agrega la mitad del vino y del comino. Pela y pica los ajos y añade. Salpimenta al gusto. Sube el fuego hasta que hierva el líquido, después vuelve a bajar hasta que el lomo esté medio hecho.
- Añade el resto de vino y del comino y las rodajas de limón, cada una partida en cuatro. Deja que continúe cocinando, remueve para que no se pegue. Por último, antes de apagar el fuego, agrega el cilantro y sirve.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 2 g	Grasas 14.2 g
Kcal 274	Proteínas 30.4 g