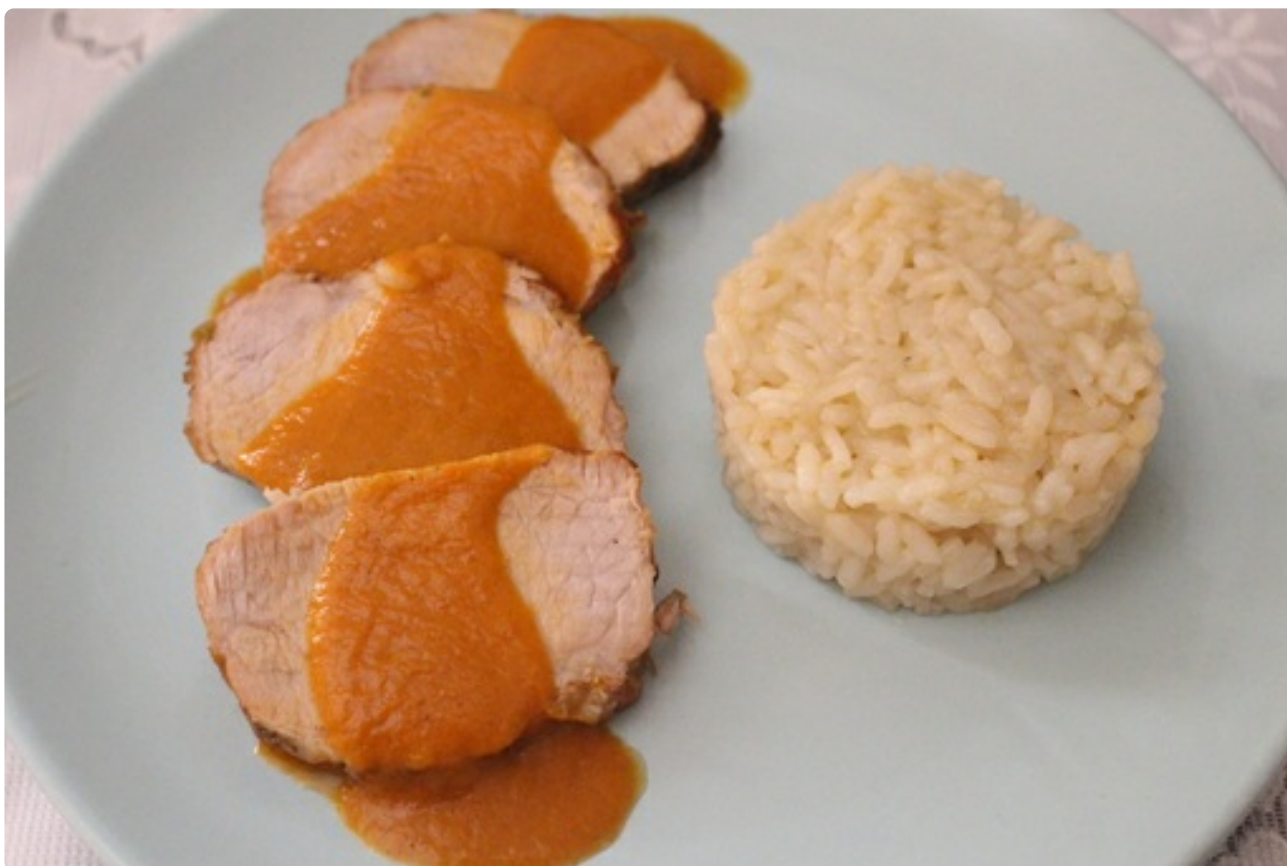


Lomo en salsa de naranja

**Nombre de la receta**

Lomo en salsa de naranja

Tiempo

1 Horas

Dificultad

Sencilla

Personas

5

Alérgenos

Sulfito

Descripción

Cinta de lomo con salsa de verduras y zumo de naranja en olla rápida.

Ingredientes

- 1 Kilo de cinta de lomo de cerdo
- 2 cebollas
- 4 dientes de ajo
- 1 pimiento rojo pequeño
- 1/2 pimiento verde
- 250 centilitros de zumo de naranja
- 1 ralladura de la piel de una naranja

- 200 mililitro de vino blanco
- 1 cucharadita de orégano
- al gusto de sal
- al gusto de pimienta
- 4 cucharadas soperas de aceite de oliva

Pasos

1 Vamos a realizar esta receta con naranja que le da un sabor muy rico a la salsa antes de que se acabe la temporada de naranjas del país. En primer lugar salpimentamos la cinta de lomo. Como lo vamos a hacer en la olla rápida de poco diámetro, partimos la cinta en 2 trozos. Ponemos 3 cucharadas de aceite en la olla y sellamos el lomo hasta que esté dorado por todos los lados. Sacamos y reservamos.



2 En la misma olla añadimos otra cucharada de aceite de oliva y ponemos la cebolla, el ajo y los pimientos cortados a cuadraditos. Lo pochamos todo con un poco de sal.



3 Pasados unos 12 minutos aproximadamente introducimos los trozos de lomo.



4 Añadimos el vino, dejamos que evapore un poco el alcohol y añadimos el zumo de naranja, la ralladura y el orégano. Añadimos igualmente como un vaso de agua y tapamos la olla dejando hervir todo durante unos 20 minutos a partir de que empiece a silbar. Esperamos a poder abrir la olla para sacar el lomo y dejar que se atempere.



5 En la misma olla trituramos la salsa y probamos de sal por si hay que rectificar. Volvemos a poner la salsa al fuego mientras partimos el lomo en tajadas. Lo colocamos en los platos de servir y salseamos por arriba. Ya tenemos preparado nuestro riquísimo lomo a la naranja. En esta ocasión lo hemos acompañado con arroz blanco de guarnición.

Observaciones o consejos

Si queremos que esté todo más calentito, volvemos a introducir en al salsa los filetes de lomo una vez cortados. Igualmente, de esta forma, podemos tener preparada la salsa con anticipación.

Autor

Matilde Linares