



Lomo de cerdo CARDISO con salsa de naranja

Disfruta en la elaboración de los más ricos platos en tus fechas especiales, con carnes de la mejor calidad que le brindan un sabor especial a tus recetas.

Ingredientes:

- 1 lomo de cerdo CARDISO de 1,5 kg. aprox.
- Salsa de naranja.
- 1 copa de vino blanco.
- Aceite de oliva.
- Sal al gusto.

Preparación: Comenzamos marcando la tajada de lomo de cerdo CARDISO entera en la plancha con sal y un poco de aceite de oliva.

Precalentamos el horno a 190 grados con el calor arriba y abajo. Cuando se haya calentado ponemos una copa de vino blanco en una bandeja y la metemos al horno y cocinamos el lomo durante 45 minutos para empezar. A los 30 minutos, sacamos la bandeja y le damos la vuelta al lomo. Cuando pasen los 45 minutos, subiremos la temperatura a 220 grados centígrados y lo terminamos de hornear durante 10 minutos más.

Mientras se cocina el lomo, tenemos a la mano la salsa de naranja. Cuando el lomo esté asado sólo nos queda cortar unos filetes y acompañarlos con la salsa de naranja. Y ya está listo nuestro lomo de cerdo CARDISO asado con salsa de naranja, un plato muy apropiado para ocasiones especiales.

PLANTA DE CARNES FRÍAS y PUNTO DE VENTA - BELLO Calle 50 No. 47-58
BELLO, CUMBRE Carrera 63 x Calle 58 No. 57A
MEDELLÍN, BELÉN Calle 29 No. 76 - 28 • LÍNEA DE ATENCIÓN AL CLIENTE: 44 44 912

