

Lomo de cerdo con limón y hierbas

Fuente: allrecipes.com.mx

Ingredientes:

¼ de taza de jugo de limón
2 cucharadas de aceite vegetal
4 dientes de ajo, picados
1 cucharadita de sal
¼ cucharadita de orégano seco
¼ cucharadita de pimienta
6 filetes de lomo de cerdo gruesos (100-120 g c/u)

Preparación:

10 mins | Tiempo de cocción: **15 mins** | Tiempo extra: **2 horas, marinando**

En una bolsa grande resellable, mezcla el jugo de limón, aceite, ajo, sal, orégano y pimienta. Agrega la carne, cierra la bolsa y refrigera por 2 horas o durante toda la noche. Mueve la bolsa con frecuencia para distribuir la marinada.

Precalienta el asador a temperatura alta. Saca la carne de la bolsa. Vierte la marinada dentro de una cacerola y deja que hierva. Retira del fuego y reserva.

Engrasa ligeramente la parrilla del asador antes de poner el lomo. Cocina de 5 a 7 minutos por lado, barnizando frecuentemente con la la marinada de la cacerola.