

Lomo de cerdo encebollado

Fuente: TodoRecetas.Net

Ingredientes:

2 lomititos de cerdo
3 cebollas cortadas en rodajas
1 vaso de vino tinto
2 cdas. de miel
2 cdas. de aceite
100 grs. de crema de leche
sal y pimienta

Preparación:

Cocinar las cebollas en el vino, agregar la miel y el vinagre, y dejar a fuego bajo 10 minutos. Aparte, salpimentar la carne y dorarla en una sartén con el aceite. Añadirle la crema, dejar reducir el líquido 5 minutos e incorporar la salsa de cebolla. Calentar todo junto 5 minutos. Servir la carne cortada en rodajas y bañada con la salsa.