

Receta de Lomo de cerdo salteado

Fuente: cocina.itematika.com

Ingredientes:

1 kg de Lomo de cerdo

Harina

1/2 taza de Aceite de oliva

150 gr de Zanahoria

150 gr de Apio

150 gr de cebolla

6 dientes de Ajo

6 hojas de Laurel

Pimienta, Pimentón

6 Tomates Peritas Pelados

Preparación:

Una vez que cuentes con estos ingredientes podremos comenzar con la preparación de Lomo de cerdo salteado siguiendo las siguientes instrucciones:

Se pica fino el apio, la zanahoria y la cebolla. Se fritan en sartén con el Aceite de Oliva. Aparte, cortar el lomo de cerdo en rodajas de 1 cm y condimentar a gusto. Pasa por la harina levemente y poner en sartén hasta que se doren. Se agregan los ajos, el laurel y los tomates. Servir sin revolver.