



CERDO CRIOLLO CON PAPAS AL ROMERO

Ingredientes

- 1 Base JUGOSO AL HORNO CERDO CRIOLLO MAGGI
- 1 Kg de Cerdo preferentemente lomo de centro
- 7 Papas medianas bien lavadas
- Sal y pimienta gusto
- 2 Cucharadas de romero cortado finamente
- 4 Cucharadas de aceite de oliva
- 2 Cucharadas de mantequilla derretida (opcional)

Preparación

1.- Prepara el cerdo con la base para JUGOSO AL HORNO CERDO CRIOLLO MAGGI según las indicaciones del envase. Aparte, corta las papas con cáscara en octavos y déjalas en una fuente apta para horno de manera extendida.

2.- Condimenta con sal y pimienta a gusto y espolvorea el romero cortado finamente. Vierte por todos lados el aceite de oliva y la mantequilla (opcional). Lleva a horno fuerte de 200°C durante 35 a 40 minutos aproximados hasta cocerlas y dorarlas bien.

3.- Una vez listas, retíralas del horno y sírvelas de inmediato con el cerdo criollo cortado en medallones. Puedes además decorar con una hoja de cilantro para dar un toque de frescura a la preparación.



Dificultad:
Media



Porciones:
5



Tiempo:
35 minutos

Información Nutricional

Energía:	702 Kcal
Proteínas:	45.0 g
Grasa Total:	45.0 g
Colesterol:	158. mg
H. de Carbono:	27.0 g
Fibra Dietética:	0 g
Sodio:	716 mg