



Dificultad:
Baja



Porciones:
6



Tiempo:
40 minutos

Información Nutricional

Energía:	301 Kcal
Proteínas:	84.0 g
Grasa Total:	14.0 g
Colesterol:	108. mg
H. de Carbono:	4.0 g
Fibra Dietética:	0 g
Sodio:	645 mg

LOMO HORNEADO A LAS FINAS HIERBAS

Ingredientes

- 1 Kg Lomo liso
- 2 Cucharadas de caldo líquido TUTOQUE® carne MAGGI®
- 2 Cucharadas de romero cortado finamente
- 2 Cucharadas de tomillo cortado finamente
- 2 Cucharadas de cilantro o perejil cortado finamente
- 5 Hojas de laurel
- 1 Cebolla cortada en aros
- 2 Cucharadas de aceite de oliva

Preparación

1.- Limpia el lomo de las posibles grasas que este pudiera tener, déjalo sobre una fuente extendida e impregna con el caldo líquido TUTOQUE® carne MAGGI® por todos sus lados. Luego junta todas las hierbas (menos el laurel) y espolvorea las hierbas por todo el lomo de manera que queden bien adheridas.

2.- En la base de una fuente para horno deja las cebollas cortadas en aros y sobre esto acomoda el trozo de lomo adobando, deja en la superficie las hojas de laurel y agrega dos cucharadas de aceite de oliva y lleva a horno pre-calentado a 180°C durante 30 a 40 minutos hasta que veas que la carne está más firme en su exterior.

3.- Una vez que consigas el punto que más te gusta en la carne, córtala en trozos tipo medallones y sírvela acompañada de frescas ensaladas que sean de tu preferencia y disfruta de la carne recién salida del horno.