



## Lomo de cerdo a la cerveza

### INGREDIENTES

- 1 Lomo de cerdo de 2.5 Kg
- 1 Cerveza tipo Ale preferiblemente
- 2 Cdas de mostaza dijon
- 3 Cdas de papelón
- Romero fresco
- Tomillo fresco
- Orégano
- Comino
- 6 Dientes de ajo picadito
- Sal y pimienta

### PREPARACIÓN

Precalienta el horno a 200 °C.

Haz cortes de aproximadamente 1 cm en la parte superior del lomo. Sazona con mostaza, papelón, romero, tomillo, comino, ajo, sal y pimienta. Frota hasta que cubra la pieza de carne de manera uniforme.

Agrega la cerveza y deja marinando por una hora y treinta minutos. Dale la vuelta de vez en cuando para que absorba la marinada por todos lados.

• Hornea por 30 minutos a 200°C hasta que este doradito, y luego por 1 hora a 180°C. Déjalo reposar.

Cuela la salsa que botó el lomo. Rectifica. Si la quieres espesar ponle una cucharadita de Maicena.

Para servir, córtalo en rebanadas de aproximadamente 1cm y báñalo con la salsa

## TIP MAGEFESA

Si el lomo de cerdo se pasa de cocción, se pone muy seco. Si lo pinchas y sale líquido transparente o no le sale líquido, es que ya está listo.



@MagefesaVe



@MagefesaVenezuela



@MagefesaVe

[www.magefesa.com.ve](http://www.magefesa.com.ve)