

Lomito 2 sabores



Preparación:

Debe asegurarse que las papas y las piezas de lomito estén descongeladas por completo de lo contrario con estas últimas corre el riesgo que queden frías en el centro.

Precaliente el horno a 400 F o 205 C

En una bandeja coloque aceite de oliva en el fondo y coloque las papas, lleve al horno durante 18 minutos. En la misma bandeja al minuto 10 coloque aceite de oliva y disponga las piezas de lomito en la misma bandeja y sobre ellos agregue granos de sal gruesa, cocine junto a las papas durante 8 minutos y retire todo del horno.

Presentación:

Deje reposar el lomito mientras sirve las papas en cada plato distribuyendo equitativamente a cada comensal una ración, coloque cada pieza de lomito junto a las papas en el plato coloque la salsa de higos y cebollas vidalias y la mostaza de ajos rostizados una cucharada de cada una en el plato entre las papas y el lomitos de manera que queden un punto de salsa junto a la otra.

pedidos@uzfoods.com / www.uzfoods.com



@uzfoods



0424 224.01.47