

Lomito sellado y cubierto de especias

Así lo recibes...



Dentro encontrarás:

- Pack de Centro de Lomito Sellado
- Pack de Crema de Aguacate
- Pack de Pimentones Asados
- Pack de Mezcla de Especias
- Pack de Chips de Arepa

Almacenamiento



Mantener Congelado

(revisar fecha de vencimiento)

- Pack de Centro de Lomito Sellado



Mantener Refrigerado

(máx. 5 días)

- Pack de Crema de Aguacate
- Pack de Pimentones Asados



Mantener en lugar Seco y Fresco

- Pack de Mezcla de Especias
- Pack de Chips de Arepa

Paso a paso

1

Centro de Lomito Sellado

Descongelar.

2

Abrir el empaque, retirar la pieza de romero y empanar la pieza con todas las especias, para que quede bien cubierto.

3

Calentar una sartén con un poquito de aceite. Cuando este caliente, colocar el lomito y sellarlo por todos sus lados, unos 3 minutos aproximadamente, se puede dejar más tiempo si lo desea mas rojizo o con termino.

4

Reposar 5 minutos sobre una tabla antes de cortar en rodajas de 1 cm o mas finas si lo desea.

5

Servir en una fuente o bandeja con sus acompañantes.

6

Pimentones Asados

- Calentar agua en una ollita.
- Disponer dentro de la olla con agua caliente los pimentones unos 4 o 5 minutos.
- Sacar el empaque de la olla, abrir la bolsa y servir en un plato hondo o encima de la carne cortada para decorarla.

7

Crema de Aguacate

- Abrir el empaque.
- Servir frío.

8

Chips de Arepa

- Abrir el empaque y acompañar con el resto.