

Lomo al ajillo

Publicada por:

[imprimir](#)



- 15 '
- 0 '
- 4

Comentario nutricional

Modo express

Pasos a seguir:

1- Trocear el lomo, salpimentarlo y dejarlo unos minutos que tome el gusto de la sal y la pimienta.

2- Filetear los ajos no muy finos.

3- Programar Menú Freír/Sofreír, 20 minutos, 180 grados, dorar los ajos y reservar.

4-En el mismo aceite de haber dorado los ajos, freír el lomo y cancelar programa.

5- Retirar aceite dejando sólo 1/2 medida.

6-Introducir en la cubeta todos los ingredientes, incluido 1 cucharada de Maizena espesante de salsas y programar Menú Carne.

7-Servir sólo o acompañado de patatas fritas.

¡Y listo!