

Lomo de cerdo con migas y crema de queso

Tiempo de preparación: 20 Min



Ingredientes

Queso Camembert: 1 Unidad

Aceite De Oliva:

Ajo: 1 Diente

Lomo de cerdo: 1 Unidad

Tocino: 1 Lámina

Cerveza: 1 Chorrito

Pimentón: 1 cda.

Migas de pan blanco: 200 grs.

Sal y Pimienta:

Uvas: 1 Racimo

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Salpicar las migas de pan con unas gotas de cerveza.
- Después, picar el *tocino* en trocitos y saltearlo con el *ajo* en rodajas en una sartén.
- Incorporar el *pimentón* y las migas de pan y *saltear* todo hasta que adquieran un buen *color* y una textura crujiente.
- Luego, cortar las uvas a la mitad y despepitarlas.
- Por otro lado, espolvorear con sal en escamas el **lomo de cerdo** y marcarlo a la *plancha*.
- Después, calentar el camembert en el microondas durante 1 minuto.
- Emplatar en la base del plato las migas y, encima, disponer el *lomo de cerdo*
- Acompañarlo de las uvas y el queso camembert fundido
- Servir.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/lomo-de-cerdo-con-migas-y-crema-de-queso>