elGourmet

Lomo Marinado

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Azucar rubia: 2 cdas.
Salsa de soja: 150 cc
Chile: 1/2 Unidad
Aceite de Sésamo: 1 cda.
Anís estrellado: 250 g
Jenjibre rallado: 1 cdita.
Mezclum de Hojas Verdes:
Miso: 1 cda.

Salsa

Cebolla perla: 250 g

Preparación de la Receta

- Haga una pasta con el *miso* y el anís estrellado molido.
- Marine el **lomo** con la sal marina, el azúcar, el *ajo*, el *jengibre*, el *chile* picado la ralladura de *limón*, el aceite de *sésamo* y la salsa de soja.
- Disuleva la *marinada* y acomode el *lomo*, pasadas 12 horas retítelo.
- Seque el *lomo* con un lienzo y dore en una sartén con aceite de oliva a fuego fuerte durante 2 minutos por todas sus caras.
- Envuelva con un film y deje descansar en la heladera.
- Corte en *fetas* y acompañe con *lechuga* de hojas verdes

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/lomo-marinado