



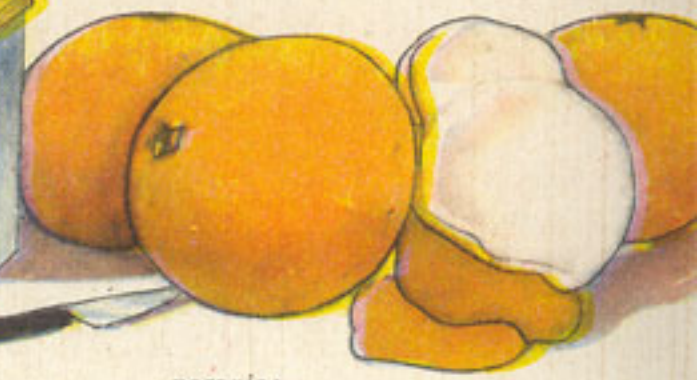
preparación del lomo



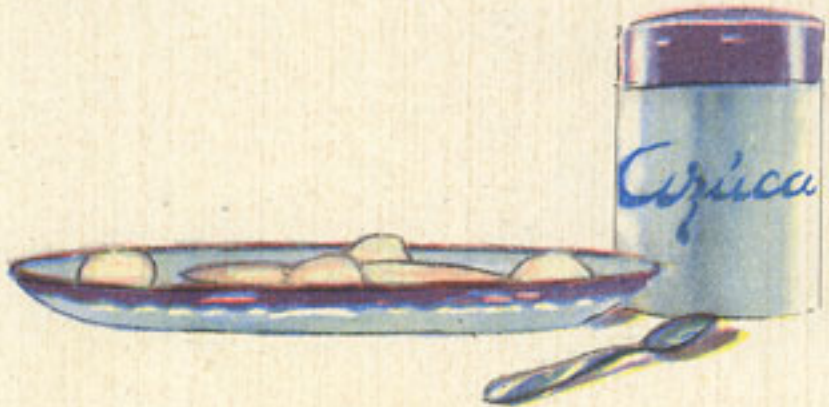
tertera



sal

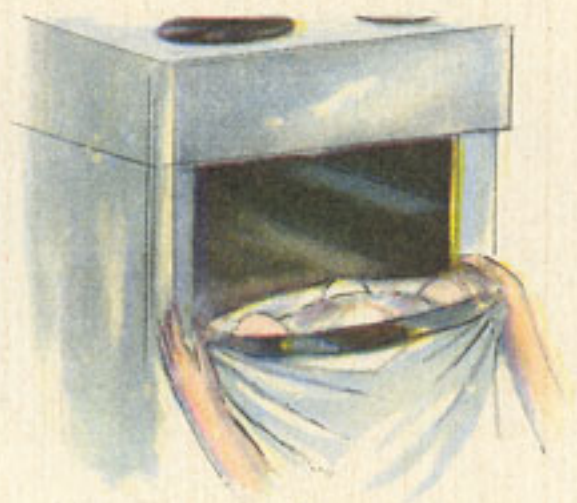


naranjas



colocación del lomo y las naranjas

azúcar



horno



corte del lomo

vertido de la salsa

Lomo a la naranja

RACION PARA 4 PERSONAS

Creaciones Eva

PROHIBIDA LA REPRODUCCION
INSTRUCCIONES AL DORSO



LOMO A LA NARANJA

Ración para 4 personas

RECETA

Dentro de un mes enviaremos a Vd. la siguiente colección de fichas, si no dispone lo contrario.

Siempre que nos escriba, le rogamos indique su número de suscriptora.

LOMO DE CERDO O TERNERA.—

Sobre una tartera y con un poco de sal colocaremos medio kilo de lomo de cerdo o de ternera, después de cortarle con unas tijeras los nervios, a fin de que no se encoja al asar.

NARANJAS. - AZUCAR.—

Seguidamente distribuiremos alrededor del lomo 4 naranjas enteras que habremos pelado, quitándoles bien todo el blanco de la corteza que se les haya quedado adherido. Luego espolvorearemos todo con 4 cucharadas de azúcar y lo meteremos al horno hasta que esté hecho y se dore.

TABLA. - CORTE.—

Seguidamente sacaremos el lomo a una tabla y lo cortaremos en rodajas finas que colocaremos escalonadamente en una fuente. Las naranjas cortadas en ruedas las distribuiremos alrededor de las rodajas de lomo.

PRESENTACION.—

Finalmente, verteremos por encima toda la salsa en que éste se ha hecho y lo serviremos en caliente.