

Lomo de cerdo con cebolla caramelizada y queso gratinado acompañado de patatas al horno y judías verdes

Carne, pescado y más 35 minutos

1



Judías verdes



Vinagre balsámico



Queso rallado



Lomo de cerdo



Patata



Cebolla

Antes de empezar

Lávate las manos al manipular los ingredientes.
Lava tus frutas y verduras.

Utensilios necesarios:

Bandeja de horno con papel de horno, sartén, bol mediano, jarra medidora.

Ingredientes

	2P	4P
Judías verdes	200 gramos	400 gramos
Vinagre balsámico* 14)	1 sobre	2 sobres
Queso rallado* 7)	½ paquete	1 paquete
Lomo de cerdo*	250 gramos	500 gramos
Patata	400 gramos	800 gramos
Cebolla	1 unidad	2 unidades

*Conservar en la nevera

Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	493 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	2569,29 / 614,08	525,66 / 125,64
Grasas (g)	33,26	6,74
de las cuales saturadas (g)	11,95	2,42
Carbohidratos (g)	45,71	9,26
de los cuales azúcares (g)	4,2	0,95
Proteínas (g)	30,67	6,21
Sal (g)	0	0

Alérgenos

7) Leche 14) Sulfitos.

Para más información sobre los ingredientes, alérgenos y trazas de alérgenos, revisa la lista de ingredientes declarada en cada envase.

¡Ponle nota!

¿Qué te ha parecido la receta?
Entra en [hellofresh.es](https://www.hellofresh.es) o nuestra app para evaluar la receta.



Papel Certificado FSC Mixto: procedente de fuentes responsables



Hornea las patatas

Precalienta el horno a 200°C. Corta las **patatas** en gajos de 2 cm de ancho. Ponlas en una bandeja de horno con papel de horno. Agrega ½ cucharada de **aceite** por persona, **sal y pimienta** al gusto y mezcla bien. Hornea las **patatas** en el estante medio del horno durante 25-30 min o hasta que estén doradas. Da la vuelta a mitad de cocción.



Gratina el queso

Coloca la **cebolla caramelizada** encima de cada **lomo de cerdo** y, luego, añade la mitad del **queso rallado** (doble para 4p) por encima, presionando un poco para que quede bien integrado. Cuando le queden unos pocos minutos a las patatas, mete el **lomo de cerdo** en el horno durante 5-7 min, hasta que el **queso** se gratine.



Carameliza la cebolla

Pela y corta la **cebolla** por la mitad, luego, en rodajas finas. Calienta un chorrito de **aceite** en una sartén a fuego medio. Una vez caliente, añade la **cebolla**, **sal** y **pimienta** y cocina 8-10 min, hasta que esté blanda y caramelizada. Remueve constantemente. Añade la mitad del **vinagre balsámico** con ½ cucharadita de **azúcar** por persona y cocina durante 1 min, hasta que el líquido se haya evaporado. Reserva en un bol.



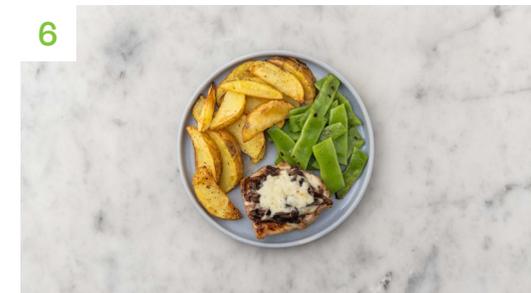
Prepara las verduras

Pela y pica medio diente de **ajo** por persona. Retira las puntas de las **judías verdes** y córtalas en tercios. Vuelve a poner la sartén a fuego medio y añade una cucharada de **aceite** y el **ajo**. Cocina durante 1-2 min o hasta que se dore. A continuación, añade las **judías verdes** y 25 ml de **agua** por persona y cocina durante 8-10 min o hasta que se ablanden. **Salpimenta** al gusto.



Cocina el lomo

Salpimenta los **lomos de cerdo**. En la misma sartén que has utilizado para la cebolla, calienta una cucharada de **aceite** a fuego medio. Una vez caliente, añade los **lomos de cerdo**. Cocina por todos lados durante 2-4 min o hasta que los **lomos de cerdo** se doren. Retira de la sartén y colócalos en una bandeja de horno con papel de horno. Reserva. **RECUERDA:** Lávate las manos y los utensilios de cocina después de manipular carne cruda.



Emplata y disfruta

Una vez que todo esté listo, sirve el **lomo de cerdo** y acompaña con las **patatas** y **judías verdes**.

¡Que aproveche!