

Lomo de cerdo Italiano con papas asadas

Escanea para una receta interactiva



**GREATER
CHICAGO**
- FOOD -
DEPOSITORY.

Sirve: 6

Prep: 5 minutos | **Cocinar:** 40-55 minutos

INGREDIENTES

- 2 libras lomo de cerdo deshuesado
- 3 cucharadas condimento Italiano
- 4 papas medianas, cortadas en gajos
- 1/4 taza aderezo Italiano

PREPARACIÓN

1. Frote el condimento Italiano encima del lomo de cerdo.
2. Coloque el lomo de cerdo en una fuente de horno y asa a 350°F en el horno por unos 20 minutos.
3. Ponga los gajos de papa y aderezo Italiano en una bolsa de plástico y sacude la bolsa para cubrir los gajos uniformemente.
4. Agregue los gajos de papa a la fuente y asa por unos 20-35 minutos, o hasta que la temperatura dentro el lomo de cerdo alcance 160°F y las papas estén tiernas.
5. Saque el lomo de cerdo del horno; deje que se enfríe por unos 10 minutos antes de partirla.



Información Nutricional

Porción: 244 g

Calorías	380
Grasa total	13 g
Grasa saturada	4 g
Grasa trans	0 g
Colesterol	125 mg
Sodio	200 mg
Carbohidratos	15 g
Fibra	2 g
Azúcares	2 g
Proteína	46 g

Fuente de receta: University of
Arkansas: Division of Agriculture