
Receta de Redondo Ibérico a la Miel

25 Oct 2016



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una exquisita receta que podéis preparar para cualquier día de la semana e incluso para un día de Fiesta, de cualquier forma quedaréis muy bien con este plato que gustará a toda la familia, espero que os guste este **Redondo Ibérico a la Miel**.

Ingredientes

- Redondo de cerdo ibérico (uno o dos, sobre 1Kg)
- Miel (cinco cucharadas)
- Zumo de limón (uno)
- Aceite de oliva
- Sal

Modo de Preparación

1. Mezclar en un bol la miel con el zumo de limón, un chorro de aceite de oliva y un poco de sal
2. Calentarlo un poco en el microondas y remover bien para que se mezclen los ingredientes
3. Colocar los redondos en una fuente para horno, ponerlos un poco de sal y untarlos con un poco de la salsa preparada, reservar el resto
4. Precalentar el horno a 180°
5. Meter la fuente en el horno durante una hora aproximadamente, rociándolos de vez en cuando con la salsa restante
6. Pinchar con un cuchillo para comprobar que esté hecha la carne y sacar del horno
7. Servir acompañado de la salsa o de un puré de patatas y....buen provecho!!!