

DON FERNANDO

LOS ESPECIALISTAS EN CARNES

LOMO DE RES ASADO

Sugerencias de calentamiento:

- Retirar el producto del refrigerador 15 minutos antes.
- Precalentar el horno durante 15 min a 450°F (232.2°C)
- Bañar el lomo de res con el caldo de res (se puede sustituir por vino tinto) y cubrir con papel aluminio (no utilizar el caldo de cerdo si usted es celiaco)
- Bajar la temperatura del horno a 350°F (176°C) e introducir la bandeja con el producto.

Lomo de Res de aproximadamente 1.2 kg calentar por 25 minutos o hasta llegar a una temperatura interna de 60°C.

Este producto está cocido a 60°C o término medio.

Manténgase bajo refrigeración de 0 a 5° C.

