

Lomo al aceto



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 15min

Tiempo total: 30min , Número de porciones: 1

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/lomo-al-aceto>

Preparación

Atar los medallones de lomo para que no pierdan su forma al cocinarse. Salpimentarlos y colocarles el romero por uno solo de sus lados, al que se vaya a sellar primero, para que no quede un sabor muy intenso. Llevarlos a una sartén de hierro ya caliente y rociada con un chorro de aceite de oliva. Una vez que se hayan dorado bien, dar vuelta los medallones y cuando la carne esté jugosa, rociarles el aceto balsámico, reduciéndolo suavemente para que no se amargue, ni se queme. Cuando el aceto adquiriera una textura pegajosa, agregarle la manteca y retirar del fuego la sartén. Servir al plato. Para la guarnición, hacer un puré de papas y aún caliente incorporarle los tomates secos bien hidratados para que no queden duros, las hojas de rúcula enteras, las castañas tostadas y picadas grueso y un buen chorro de aceite de oliva. Salpimentar a gusto.

Fuente y foto: RevistaMaru.com



Ingredientes

- 2 rebanada/s Lomo
- 1 poco Romero
- 3/4 taza/s Aceto balsámico
- 2 cucharada/s Manteca
- 1 poco Aceite de oliva
- 30 gramo/s Tomates secos
- 1 porción/es Puré de papas
- 1/2 atado/s Rúcula
- 1 poco Castañas de cajú tostadas
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta

Categorías

Un día normal, Día Especial, Día de San Valentín, Costosa, Carne, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Plato Principal