Lagarto a las hierbas provenzales

Nombre de la receta

Lagarto a las hierbas provenzales

Tiempo

20 Minutos

Dificultad

Muy sencilla

Personas

2

Alérgenos

La receta no contiene alérgenos

Descripción

Lagarto a las hierbas provenzales acompañado de patatas al microondas

Ingredientes

- 300 gramos de lagarto de cerdo
- 2 patatas medianas
- al gusto de hierbas provenzales
- al gusto de pimienta
- al gusto de sal gorda

Pasos

1 Comenzamos nuestra receta añadiendo a nuestra carne las hierbas unos minutos antes de hacerla para que vaya adquiriendo sabor.

2 Cogemos dos patatas medianas, las lavamos bien y les hacemos algunos agujeros con un tenedor para evitar que exploten en el microondas. Las introducimos en el microondas, el tiempo variará según la potencia del microondas y el tamaño de la patata, pero aproximadamente unos 6-7 minutos por cada lado a máxima potencia será suficiente.

3 Mientras las patatas se van haciendo nos disponemos a hacer nuestra carne. Para ello echamos el aceite a una sartén y cuando esté bien caliente añadimos nuestra carne para que se selle por todos los lados. Una vez sellada, bajamos el fuego y dejamos hasta que esté hecha por dentro. Una vez hecha le añadimos sal gorda al gusto.

4 Para terminar emplatamos, en nuestro caso hemos pelado las patatas y las hemos cortado en cuñas añadiéndole sal y pimienta al gusto. ¡Buen provecho!

Observaciones o consejos

Este plato se puede acompañar con salsa argentina o gaucha. Le da un toque muy bueno tanto a la carne como a las patatas.

Autor

Ana B. D.