Lomo a la sidra

Nombre de la receta

Lomo a la sidra

Tiempo

1 Horas

Dificultad

Sencilla

Personas

4

Alérgenos

La receta no contiene alérgenos

Descripción

Lomito a la sidra con salsa de pimiento

Ingredientes

- 1 Kilo de cinta de lomo
- 1 cebolla grande
- 1 pimiento rojo
- 3 dientes de ajo
- 4 cucharadas soperas de aceite de oliva
- al gusto de sal
- al gusto de pimienta
- al gusto de romero

- 1/2 litros de sidra
- 3 cucharadas soperas de brandi

Pasos

1 Para realizar nuestra receta salpimentamos la cinta de lomo al gusto y espolvoreamos con el romero. En la olla rápida ponemos el aceite a calentar. Cuando está caliente doramos por todos lados la cinta de lomo. La partimos en dos trozos para que quepa en la olla. Sacamos y reservamos.

2 En el aceite que ha quedado, ponemos la cebolla, los ajos y el pimiento cortado en trozos y rehogamos hasta que esté pochado.

3 Una vez pochado añadimos la sidra y el coñac. Cuando ha hervido un poco lo pasamos por la batidora en la misma olla e introducimos el lomo. Salamos un poco y cerramos nuestra olla rápida. Dejamos cocer 15 minutos a partir de que empiece a silbar.

4 Cuando podamos abrir la olla, sacamos el lomo a una fuente y cuando atempere lo partimos en filetes. Calentamos la salsa y ya lo tenemos listo para servir regándolo los filetes con ella. Lo podemos acompañar con unos gajos de manzana rehogada en un poco de mantequilla y con un poco de canela.

Observaciones o consejos

Si se nos queda la salsa demasiado clara, la podemos espesar con un poco de harina de maíz o con fécula de patata.

Autor

Matilde Linares