

Lomo al brandy



Nombre de la receta

Lomo al brandy

Tiempo

50 Minutos

Dificultad

Sencilla

Personas

4

Alérgenos

Leche

Descripción

Lomo con salsa de Brandy en olla rápida

Ingredientes

- 800 cinta de lomo de cerdo
- 1 cebolla grande
- 150 mililitro de brandy
- 2 dientes de ajo
- 3 cucharadas soperas de nata de cocinar
- al gusto de sal
- al gusto de pimienta

- 5 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 1/2 pastilla de caldo

Pasos

1 En primer lugar salpimentamos el trozo de lomo a nuestro gusto. En la olla rápida donde vayamos a cocinar el lomo ponemos el aceite y doramos el trozo de lomo por ambos lados. Sacamos y reservamos.



2 En el mismo aceite ponemos la cebolla picada y los ajos laminados.



3 Una vez pochada, volvemos a poner el trozo de lomo en la olla. Añadimos el brandy y la nata y dejamos evaporar un poco el alcohol.



4 A continuación añadimos como un vaso de agua y media pastilla de caldo. Si tenemos caldo de carne, lo echamos en vez de agua y pastilla.



5 Tapamos la olla y si el lomo es fino como en este caso, con 20 minutos de cocción tendremos suficiente. Cuando podamos abrir la olla sacamos el lomo y trituramos la salsa. Esperamos unos 10 minutos que se atempere el lomo para poder partirlo mejor en rodajas de medio centímetro más o menos.



6 Rectificamos de sal la salsa y podemos volver a meter los trozos en la salsa para calentarlo o para dejarlo para el día siguiente que estará aún más rico. Si no, ponemos los trozos de lomo y salseamos por encima. Ya tenemos lista nuestra rica y sencilla receta de lomo.

Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

Matilde Linares