

## 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