

## Lomo en salsa de pimientos



### Nombre de la receta

Lomo en salsa de pimientos

### Tiempo

1 Horas

### Dificultad

Sencilla

### Personas

4

### Alérgenos

Sulfito

### Descripción

Filetes de lomo de cerdo sellados y hervidos en salsa de pimiento y vino

### Ingredientes

- 12 filetes de lomo
- 2 pimientos verdes medianos
- 2 pimientos rojos medianos
- 1 cebolla
- 3 dientes de ajo
- 4 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 250 mililitro de vino blanco

- 250 mililitro de caldo de carne
- al gusto de sal
- al gusto de pimienta

## Pasos

**1** Para realizar nuestra receta, colocaremos en primer lugar en una sartén de base ancha o una cazuela, el aceite. Cuando esté caliente vamos dorando por ambos lados los filetes de lomo previamente salpimentado.



**2** Vamos sacando los filetes a una fuente y reservamos.



**3** En el mismo recipiente añadimos la cebolla cortada en trozos y los ajos laminados.



**4** A continuación añadimos los pimientos cortados también en trozos medianos. Salamos al gusto y empezamos a pochar a fuego moderado hasta que el pimiento esté blandito. Si es necesario, añadimos alguna cucharada de aceite más. Igualmente se puede añadir el jugo que sueltan los filetes de lomo que hemos dorado.



**5** Una vez pochados los pimientos, añadimos el vino y dejamos evaporar el alcohol un minuto. Ahora añadimos el caldo de carne. Tapamos y dejamos cocer durante unos 5 minutos.



**6** Pasado este tiempo, trituramos la salsa con la batidora.



**7** Volvemos a introducir los filetes de lomo en la salsa y dejamos hervir a fuego moderado durante unos 20 minutos hasta que la carne quede tierna y a nuestro gusto. Si necesitamos un poco más de caldo de carne vamos añadiendo. En cuanto esté a nuestro gusto, ya la tenemos lista para servir aunque, como todas las salsas, si se hace el día anterior, la carne cogerá mejor el sabor.



#### **Observaciones o consejos**

El número de filetes de lomo depende de si este es más grueso o más delgado. Si no tenemos caldo de carne, añadimos agua con un poco de pastilla de caldo concentrado.

#### **Autor**

Matilde Linares