Lomo en salsa de zanahorias y cebolla

Nombre de la receta

Lomo en salsa de zanahorias y cebolla

Tiempo

40 Minutos

Dificultad

Sencilla

Personas

4

Alérgenos

La receta no contiene alérgenos

Descripción

Lomo en salsa de zanahorias y cebolla en la olla rápida

Lugar originario de la receta

España

Ingredientes

- 1 Kilo de cinta de lomo
- 1 cebolla grande
- 2 zanahorias
- 3 dientes de ajo
- 4 cucharadas soperas de aceite de oliva

- 1/2 vasos de vino blanco seco
- 100 mililitro de coñac
- al gusto de sal
- al gusto de pimienta
- al gusto de tomillo
- 1 pastilla de caldo (opcional)

Pasos

1 Para realizar nuestra receta necesitamos una olla rápida. Como el fondo de la olla no es muy ancho, podemos cortar la cinta de lomo en 2 trozos. Ponemos 3 cucharadas de aceite de oliva en la olla y cuando esté caliente doramos por todos lados los trozos de lomo salpimentados y rociados con tomillo a nuestro gusto.

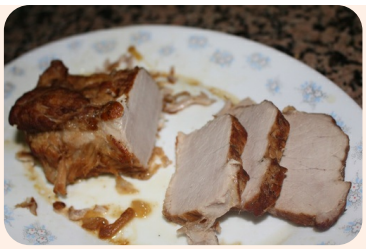
2 Una vez dorado lo sacamos a un plato y reservamos.

3 Mientras añadimos la otra cucharada de aceite en la misma olla y ponemos la cebolla cortada en juliana o en trozos a nuestro gusto, las dos zanahorias peladas y cortadas en rodajas y los 3 dientes de ajo cortados en láminas. Echamos un pizco de sal y sofreímos a fuego medio hasta que las verduras estén pochadas.

4 A continuación ponemos el lomo encima de las verduras y añadimos el vino y el coñac. Dejamos que evapore el alcohol.

5 Ahora añadimos agua al lomo sin llegar a cubrilo y ponemos la pastilla de caldo si hemos optado por ello. Tapamos la olla y dejamos cocinar 15 minutos a partir de que empiece a silbar.

6 Cuando podamos abrir la olla, sacamos los trozos de lomo y los dejamos enfriar. Cuando estén casi fríos, los vamos cortando en rodajas.



7 Por otro lado trituramos la salsa y la ponemos en una cazuela de boca más ancha. Añadimos las rodajas de lomo y lo ponemos al fuego durante 5 minutos a fuego medio para que se impregnen los sabores. Ya tenemos nuestra rica receta lista para servir.

Observaciones o consejos

Si la salsa queda clara una vez triturada, la espesaremos con maicena diluida en agua.

Autor

Matilde Linares