

Lomo de cerdo con pimientos del piquillo

Descripción



Otra de esas recetas fáciles de hacer, con pocos ingredientes y que está para chuparse los dedos.

La receta original lleva filetes de pechuga de pollo.

Ingredientes: (Para cuatro personas).

- 8 filetes de lomo de cerdo no finos.
- 200 gr de pimientos del piquillo en conserva, pueden ser en tiras. Los que te gusten.
- 3 dientes de ajo medianos.
- 150 ml de vino blanco seco, no dulce.
- Harina para pasar los filetes.
- Aceite de oliva, sal, pimienta, perejil picado.

Preparación:

Salpimentamos el lomo y reservamos.

Limpiamos y troceamos los ajos. Reservamos.

Picamos los pimientos en tiras o a vuestro gusto y reservamos.

Pasamos los filetes ligeramente por harina.



default watermark

Ponemos aceite de oliva en una cazuela baja y ancha, la llevamos al fuego y sellamos los filetes de lomo por ambas caras con el aceite bien caliente. Retiramos y reservamos.



En la misma cazuela y el mismo aceite doramos los ajos, si vemos que es poco aceite añadimos un chorrito, cuando empiecen a tomar color añadimos los pimientos troceados y salteamos un par de minutos. Quedarán restos en el fondo de la cazuela del lomo, no importa con el vino se sueltan. Añadimos el vino y liqamos un poco la salsa. moviendo en vaivén. Debería ser suficiente con la



Watermark

Volvemos a poner el lomo en la cazuela, que d   un hervor en la salsa y cuando se evapore el alcohol retiramos. Espolvoreamos con perejil picado y servimos nuestro lomo cubierto con los pimientos.



Consejo: Este es de esos platos que podemos hacer con antelación, el lomo se impregna con los sabores de la salsa.

Síguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En la web: www.masqpostres.es

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias a nuestro correo:

hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir instantáneamente nuestras nuevas recetas, suscríbete pinchando en «Suscribir», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el móvil.

Categoría

1. Carnes

Fecha de creación

febrero 6, 2017

Autor

admin