



Menestra de lomo de cerdo a la cerveza

Descripción

default watermark



Una de esas recetas que en invierno se agradecen, un guiso caliente siempre viene bien. La receta original lleva ternera para guisar, así que como podemos ver, la carne puede variar, incluso creo que con pescado nos quedaría un guiso genial.

Ingredientes: (Para cuatro personas).

- 1 kg de lomo de cerdo, 2 lomos hermosos. Pueden ser enteros o troceados.
- 4 patatas hermosas.

- 3 cebolletas medianas.
- 3 zanahorias medianas.
- 4 alcachofas que estén prietas.
- 4 dientes de ajo medianos.
- 250 ml de cerveza. Puede ser vino blanco, tinto?
- 200 ml de agua.
- 1 cucharada sopera colmada de harina.
- Aceite de oliva, sal, pimienta.

Preparación:

Limpiamos los lomos de grasa (suelen venir ya limpios), cortamos en rodajas un poco gruesas (los hay ya troceados), salpimentamos y reservamos. Ponemos la olla rápida al fuego con un chorro de aceite de oliva y echamos el lomo a sellar, dando la vuelta a las rodajas para que se sellen por todas partes. Una vez sellado retiramos a un plato y reservamos. Picamos las cebolletas y los ajos en daditos, los incorporamos a la misma olla, dejamos pochar hasta que se ablande, removiendo de vez en cuando y añadimos la harina, removemos que se cueza.





Vertemos la cerveza, mezclamos bien que de un hervor para que desaparezca el alcohol, añ±adimos el agua, removemos.





Incorporamos la carne, mezclamos bien. Nos cercioramos de que tiene suficiente salsa para que se cueza bien, si no añadimos un chorro más de agua, rectificamos de sal y cerramos la olla y cuando empieza el vapor dejamos cocer 15-20 minutos.



En cuanto podamos abrir la olla pasamos todo a una cazuela baja y amplia, reservamos.

Limpiamos y pelamos las zanahorias, cortamos en rodajas de 2-3 cm y reservamos. Pelamos las patatas, las cascamos en piezas medianas y las pasamos a una cazuela con agua junto con las zanahorias, sazonamos y llevamos al fuego hasta que est n cocidas, escurrimos y reservamos.



En otra cazuela ponemos agua con sal a calentar. Limpiamos las alcachofas, retiramos las hojas muy verdes, quitamos el tallo, partimos por la mitad y las echamos en la cazuela, que cuezan hasta que se ablanden. Escurrimos y reservamos.

Para servir tenemos varias opciones, una pasamos la verdura a la cazuela de la carne, mezclamos todo y servimos, otra servimos la carne y ponemos las verduras como guarnición y otra a vuestro gusto.

Serviremos caliente. ¡Qué deliciosa es esta platillo!

Consejo: Podemos preparar la carne con antelación y las verduras justo antes de consumir, así el lomo se impregnará de todos los sabores. Yo he puesto la verdura como guarnición.

Síguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En Instagram: instagram.com/_masqpostres

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias a nuestro correo: hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante 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
2. Recetas sin horno
3. Verduras hortalizas y legumbres

Fecha de creación

abril 8, 2020

Autor

admin