

# Lomo a la crema



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Penny



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Muy económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 8 lonchas de Lomo
- Margarina
- 600 ml de Caldo pollo
- 3 Zanahorias
- 200 gr de Champiñones laminados
- 1 cucharada de Maicena
- Pimienta

**Preparación:**

**Paso 1**

*Cortar el lomo en tiras finas y freír ligeramente. Añadir el caldo con las zanahorias cortadas a rodajitas finas y los champiñones fileteados. Cocer a fuego lento 45 min.*

## **Paso 2**

*Espesar el líquido con una cucharada de maicena disuelta en agua fría. Servir con arroz blanco o puré de patatas.*