lomo al jerez

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: bertodu



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Moderna
Coste: Medio

El truco de esta receta:
se le puede añadir una pizca de nuez moscada,

Descripción:
lomo de cerdo fresco, con vino de jerez y nata

Ingredientes para 6 personas :

- 2 tajadas por comensal de lomo fresco de cerdo
- 1 sobre de Puré de patata Maggi
- 2 cucharadas de vino de jerez
- 1 cda. de mantequilla
- 1 brick de nata pequeño
- sal
- 1 pizca de pimienta

Preparación:

Paso 1
ingredientes

Paso 2
en un cazo se prepara el sobre de puré de patatas instantáneo que se va a usar como guarnición

Paso 3
se pasan las tajadas de lomo por la sartén, vuelta y vuelta y se reservan mientras se prepara la salsa de jeréz, para ello, en una sartén se pone la cucharada de mantequilla y se derrite,

Paso 4
se añade el jerez y se deja evaporar un poco, luego se echa la nata removiendo a fuego lento hasta conseguir el espesor deseado

Paso 5

por último se vuelven a colocar las tajadas de lomo en la sartén y se mezclan con la salsa se tienen 5 minutos y se apaga el fuego, se sirven junto con el puré de patatas