

Creador: bertodu **Recetizador:** Sara Bdurá



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Moderna

Coste: Medio

El truco de esta receta:

también se pueden sustituir las pasas por ciruelas, pero a mí en particular me gustan más las pasas

Descripción:

un plato nutritivo, lleva carne, frutos secos y como guarnición queda muy bien con pasta, arroz o puré de patatas.

Ingredientes para 3 personas :

- 2 filetes por persona de Lomo adobado
- 12 Ciruelas pasas deshuesadas
- 12 Nueces peladas
- 1 vasito de vino blanco
- 3 cucharadas soperas de nata líquida

Preparación:

Paso 1

en un cazo se hierben en agua las pasas de 5 a 10 minutos y se escurren

Paso 2

una vez escurridas las pasas, en una fuente de horno se colocan las tajadas de lomo, las pasas y las nueces, se calienta el horno a 180°

Paso 3

se les echa por encima el vino blanco y se meten al horno durante 15 minutos.

Paso 4

se rocía con la nata líquida y se vuelve a meter al horno otros 10 minutos

Paso 5

se sacan en el plato 2 filetes por persona y como guarnición combina muy bien con pasta, arroz o puré de patatas, yo hoy he puesto saquitos de pasta rellenos de queso