

Lomo a la crema



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

Creador: Penny **Recetizador:** Cosmin Iulian C



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.