LOMO AL QUESO

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

Creador: Sonia Campos **Recetizador:** Flor Roja



Tiempo: 1h y 15min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

UN PLATO FACIL ,BIENQUEDA Y DELICIOSO PERFECTO PARA CUANDO SOMOS MUCHOS A LA MESA!!

Ingredientes para 10 personas :

- 1/2 LOMO
- Campiñones pequeños
- 3 cebollas medianas
- un vaso de agua
- un vaso de vino blanco o vino dulce de Malaga
- un vaso de coñac
- una pastilla de caldo concentrado
- 6 lonchas de queso de funfir
- , aceite de oliva, sal y pimienta.
- 1 ó 2 dientes de ajo

Preparación:

Paso 1

poner en una cazuela grande aceite y marcar el lomo sazonado por todas partes,retirar y en ese aceite dorar las cebollas picadas hasta que esten bien hechas ,entonces pasar por la batidora,poner la carne y las cebollas batidas en la cazuela con el agua, el vino, el coñac,la pastilla de caldo y pimienta a fuego medio vajo hasta que la carne este casi lista(no hacer del todo o se secara)sacar la carne de la salsa y dejar enfriar,mientras si la salsa esta muy liquida añadiremos una cucharada de harina para espesarla,en una sarten aparte ponemos los champiñones co los ajos picados a fuego fuete unos minutos y los añadimos a la salsa .cuando la carne este fria vamos haciendo cortes de un dedo de separacion y metiendo 1/2 loncha de queso en cada corte cuando acavemos ponemos el lomo en una fuente de horno y cuubrimos con la salsa y los champiñones lo ponemos en el horno precalentado a180º unos 10/15 min o hasta que el queso haya fundido.