

PICADILLO DE LOMO



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

Creador: Alegna

 **Descripción:**

Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

Ingredientes para 4 personas :

- 500 gramos de Lomo de cerdo adobado y picado
- 1 diente de ajo
- 1/2 de calabacín
- 200 gramos de berza
- 2 vasos de agua de caldo de carnee
- 100 gramos de queso semicurado de vaca
- 3 zanahorias
- Aceite de oliva
- -15 gr de harina

Preparación:

Paso 1

Picamos finamente el ajo, la berzas y el calabacín y lo ponemos a pinchar a fuego suave. Una vez hecha la verdura, añadimos la carne sin sazonar, porque el adobo es fuerte. Doramos la carne a fuego vivo y añadimos el caldo hasta que quede cubierta. Dejamos hacer unos 15 minutos a fuego medio, añadimos el queso en pedacitos y retiramos del fuego. Reservamos.

Paso 2

Cortamos las zanahorias con un rallado. Pasamos esos hilillos por harina y ofrecimos en abundante aceite, para que queden más dulces. Los sacamos a un papel absorbente cuando estén doraditos.

Paso 3

Presentación final. Calentamos el picadillo y lo servimos en cazuelitas con la zanahoria edulcorada.