

LOMO A LA CREMA



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

Creador: rosa marcos rom **Recetizador:** Maria Cortes To



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

El truco de esta receta:

se puede acompañar con patatas

Descripción:

es un lomo que lo hacemos con champiñones, y vino y un toque de crema muy bueno

Ingredientes para 4 personas :

- 2 cintas de solomillo de cerdo
- 1 bandeja de champiñones fileteados (350g)
- 1 vaso de vino blanco
- 1 bote de nata para cocinar
- ajo, sal, pimienta,

Preparación:

Paso 1

empezamos con andoba la cinta de solomillo de cerdo y la marcamos en la cazuela vuelta y vuelta y reservamos ponemos los champiñones y el ajo y los hacemos añadimos el vino el lomo que hemos cortado en medallones de 2 dedos de gruesos y lo hacemos durante 15 minutos ,por último añadimos la nata para cocinar y lo dejamos unos 5 minutos mas y servimos