

LOMO DE CERDO CON SALSA DE SETAS Y CEBOLLINO



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

Creador: Alegna

✖ Descripción:

Salsa: 300g de setas, una chalota, 100 ml de Jerez, 150 ml de caldo de carne, 200 ml de nata, cebollino, sal y pimienta.

Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Se puede hacer con filetes de pollo.

Ingredientes para 4 personas :

- - 8 filetes de lomo

Preparación:

Paso 1

Salpimentar los filetes y cocinar por ambos lados en una sartén caliente con un poco de aceite. Salsa: Limpiar y trocear las setas. Estofar la chalota sin que tome color. Añadir las setas y rehogar hasta que se evapore el agua que sueltan. Incorporar el Jerez y dejar reducir. Por último añadir el caldo y la nata y hervir unos minutos. Triturar y espesar con maizena si fuera necesario. Picar el cebollino e incorporar a la salsa. Salsear los filetes.