

Receta de Lomo de Cerdo a la Cerveza

21 Abr 2016



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta receta de **Lomo de Cerdo a la Cerveza**, en casa nos gusta mucho el lomo y el otro día probamos esta rica receta y nos encantó, así pues hoy la comparto con vosotr@s y estoy segura que también os gustará.

Ingredientes

- Cinta de lomo de cerdo (medio kg o más según comensales)
- Champiñones (unos 400grs)
- Cerveza (50ml)
- Ajos
- Pimienta
- Sal
- Harina
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Cortar la cinta de lomo en trozos de unos 2 centímetros de grueso cada uno, colocar en una fuente y añadir sal y pimienta al gusto
2. Espolvorear las rodajas de lomo con ajo picado y dejar macerando al menos una hora
3. Poner una sartén al fuego con aceite de oliva cubriendo el fondo
4. Pasar el lomo por harina y freír un par de minutos por cada lado, colocarlo en una cacerola
5. Añadir el aceite de freír el lomo
6. Lavar los champiñones, picarlos en trozos grandecitos y añadirlos a la cacerola, echar la cerveza y dejar a fuego medio hasta que los champiñones se hagan
7. No pasar mucho la carne para que no se endurezca
8. Servir la carne acompañada de la guarnición de champiñones y....buen provecho!!!