

Receta de Lomos de Sajonia con Zanahorias al Vapor

27 Jul 2016



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta receta muy rica para tod@s l@s amantes de la carne con sabor ahumado, se trata de **Lomo de Sajonia** y si además le ponéis unas **zanahorias al vapor**, os queda un Exquisito plato para toda la Familia.

Ingredientes

- Lomo de Sajonia en filetes (según comensales)
- Aceite de oliva
- Vinagre (opcional)
- Zanahorias u otra verdura que os guste (a vuestra elección)

Modo de Preparación

1. Pelar las zanahorias y cortarlas en rodajas
2. Cocerlas al vapor o con agua y un poco de sal, como mejor queráis
3. En una sartén con un poco de aceite de oliva, pasar los filetes de sajonia por ambos lados que queden doraditos pero sin pasarlos mucho para que queden más jugosos
4. Colocar en una fuente o plato y servir acompañados de la guarnición de zanahorias regada con un chorrillo de aceite de oliva y si queréis un chorrillo de vinagre
5. Servir calientes y....buen provecho!!!