

Receta de Lomo en Salsa con Champiñones

20 Nov 2018



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta rica receta que en casa nos gusta bastante y la suelo preparar a menudo, se trata de **Lomo en Salsa con Champiñones**, os recomiendo que la preparéis para vuestra familia y seguro que les gustará.

Ingredientes

- Lomo fresco de cerdo (medio o un Kg)
- Aceite de oliva
- Champiñones laminados (un bote)
- Cebolla (una pequeña)
- Pimiento rojo (uno mediano)
- Ajos (cuatro o cinco dientes)
- Perejil (un ramillete)
- Sal (al gusto)
- Pimentón rojo (una cucharadita opcional)
- Vino tinto (un vasito)
- Harina (una o dos cucharaditas)
- Pastilla de AVECrem (una)

Modo de Preparación

1. En una sartén con un poco de aceite de oliva, freír las lonchas de lomo por ambos lados y reservar en una fuente
2. En la olla poner un chorrito de aceite y refreír la cebolla bien picadita
3. Añadir el pimiento rojo también picadito
4. Machacar los ajos y el perejil con un poco de sal y añadirlo al refrito
5. Cuando esté bien pochadito, poner un poquito de pimentón rojo y un poco de harina y remover sin que se queme
6. Añadir el vino y remover hasta que evapore el alcohol
7. Echar el bote de champiñones laminados con el caldo y la pastilla de AVECrem, mezclar bien todo
8. Echar uno o dos vasos de agua y cuando empiece a hervir, meter las lonchas de lomo fritas y cerrar la olla
9. Dejar cocer unos 15/20 minutos, si la olla es rápida, si no lo es, dejar 30/35 minutos
10. Servir acompañado de la salsa y los champiñones y si queréis unas patatas fritas o una ensalada y.....buen provecho!!!