

Receta de Lomo Adobado Con Salsa A La Pimienta

22 Abr 2014



Buenos días, para este martes os dejo una receta exquisita de lomo de cerdo adobado, y con esta salsa de pimienta resulta un plato delicioso para todos los amantes de este tipo de salsas.

Ingredientes

- Lomo adobado de cerdo en lochas un poco gruesas (ocho o diez)
- Nata líquida (600 ml.)
- Coñac (una copa)
- Pimienta verde (una cucharada)
- Ajos (dos o tres dientes)
- Aceite de oliva
- Sal

Modo de Preparación

1. En una sartén con un poco de aceite de oliva, refreír los ajos y cuando estén dorados sacarlos
 2. En el mismo aceite dorar un poco los filetes de lomo y poner en una cacerola
 3. En un cazo pequeño calentar el coñac y con cuidado prenderle fuego para que pierda el alcohol, echarlo por encima del lomo junto con la nata y la pimienta verde
 4. Dejar cocer sobre diez o quince minutos a fuego lento y..... listo!!!
-