

Receta de Lomo Con Mostaza Y Salsa De Yogur

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para este fin de semana os dejo una rica receta de Lomo muy fácil de preparar, seguro que os encantará a todos los que os gusta probar sabores nuevos.

Ingredientes

- Chuletas de lomo de cerdo (según comensales)
- Mostaza (dos o tres cucharadas)
- Cebolla picada (una mediana o grande)
- Vino blanco (un vaso)
- Caldo de carne (una pastilla)
- Yogur natural desnatado (una o dos cucharadas)
- Nuez moscada
- Pimienta blanca y Sal
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Desgrasar las chuletas, ponerlas sal y pimienta y pincelarlas con la mostaza
2. En una sartén con un poco de aceite de oliva caliente dorar las chuletas por los dos lados, añadir la cebolla troceada y dejar que se vaya pochando, removiendo para que no se pegue
3. Añadir el vino y dejar que se evapore bajando el fuego
4. Agregar la pastilla de caldo deshecha en un vaso de agua, el yogur y un poco de nuez moscada, mezclar bien y dejar un rato cocinando, cuidando que no hierva para que el yogur no se corte
5. Servir las chuletas con su salsa y acompañar de unas patatas fritas o una ensalada a vuestro gusto