

Receta de Lomo De Cerdo En Salsa Cazadora

22 Abr 2014



Buenos días, comenzamos esta semana que va a ser más cortita, pues tenemos fiesta el martes, y para que se os haga más amena os dejo esta receta de lomo en salsa cazadora que resulta muy apetitosa.

Ingredientes

- Lomo de cerdo (cantidad según comensales)
- Champiñones (250grs)
- Mantequilla (100gr)
- Caldo de carne (un vaso)
- Vino blanco (un vasito)
- Harina
- Tomate frito (cuatro o cinco cucharadas)
- Ajos (dos o tres dientes)
- Aceite de oliva
- Perejil picado
- Pimienta y sal

Modo de Preparación

1. En una cacerola poner 25grs de mantequilla y dos cucharadas de harina y dejar que se dore un poco
2. Añadir el vaso de caldo de carne y mover hasta que se deshaga bien la harina
3. Echar el tomate frito, espolvorear un poco de pimienta y sal y dejar que hierva unos quince minutos, removiendo a menudo
4. En una sartén aparte rehogamos los champiñones, los ajos picados y el perejil y echamos el vaso de vino
5. Cuando evapore un poco, añadimos esto a la salsa y dejamos cocer otros diez o doce minutos
6. 6 Hacemos las lonchas de lomo a la plancha y las vamos poniendo en la salsa y las dejamos cocer al mínimo un ratito para que cojan el gusto