

Receta de Lomo Fresco Al Horno Con Setas

22 Abr 2014



Buenos días, para comenzar este mes de Marzo os dejo una receta exquisita que espero que os guste a tod@s, es fácil de preparar y resulta muy apetitoso.

Ingredientes

- Cinta de lomo fresco en pieza de 1kgr. aproximadamente
- Setas (naturales o una bolsa congeladas)
- Ajos (cuatro o cinco dientes)
- Aceite de oliva
- Vino de Oporto (un vasito)
- Sal

Modo de Preparación

1. Poner sal a la pieza de lomo y refreír en una sartén con un poco de aceite por todos los lados
2. En el mismo aceite, refreír los ajos enteros sin que se doren demasiado y añadir el vino de oporto
3. Cuando el vino esté un poco reducido, echar las setas y un poco de sal y dejar un ratito
4. En una fuente para horno poner las setas y encima colocar el lomo
5. Meter al horno a 180 Grados durante unos 50 ó 60 minutos aproximadamente o hasta que la carne esté hecha
6. Sacar el lomo y hacerlo lonchas, servirlo acompañado de las setas