

Receta de Lomo Adobado con Patatas Fondant

23 Mayo 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta receta que seguro que os va a gustar, cuando yo la puse en casa quedamos encantados con el rico sabor que tienen estas **Patatas** llamadas **Fondant**, son fáciles de hacer y resultan muy ricas como guarnición para cualquier tipo de carne.

Ingredientes

- Lomo de cerdo adobado en filetes (cantidad según comensales)
- Patatas (tres o cuatro)
- Mantequilla o margarina (cuatro o cinco cucharadas)
- Ajos (tres o cuatro dientes)
- Caldo de pollo (o dos pastillas de avecrem disueltas en 1/2 litro de agua)
- Tomillo
- Sal
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Pelar las patatas, lavarlas y cortar en rodajas como de dos dedos de gruesas, redondearlas un poco los bordes con un pela patatas o un cuchillo
2. Preparar una sartén al fuego y poner la mantequilla con un chorrito de aceite de oliva, echar los ajos con piel un poco aplastados y dejar que se funda a fuego medio
3. Colocar las patatas en la mantequilla y dejar que se vayan dorando a fuego medio, sin moverlas, rociarlas con un poco de sal
4. Cuando estén bien doradas, darlas la vuelta y echar el caldo de pollo y espolvorear el tomillo
5. Dejar que hiervan hasta que el caldo se consuma del todo y solo quede la grasa de la mantequilla
6. Sacar las patatas de la sartén con cuidado de no romperlas
7. Preparar el lomo a la plancha y acompañarlo con las patatas fondant y....buen provecho!!!