

Lomo a caballo

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Mantequilla: 1 cda. Lomo: 1 k

Sal y Pimienta: A gusto Aceite De Oliva: 1 cda.

Guarnición

Papas baby: 15 Unidades Huevos: 4 Unidades

Ogao (guiso)

Tomate concasse: 3 Unidad Mantequilla: 1 cda.

Cebolla: 1 Unidad Concentrado de tomates: 1 cda.

Azafrán en hebras: 1 cdita. Sal y Pimienta: A gusto

Aceite Vegetal: 2 cdas. Perejil: 1 Taza

Reducción de vino tinto

Sal: A gusto Vino Tinto: 1/2 L

Azucar: 2 cdas. Caldo de Ternera: 1 Taza

Preparación de la Receta

Reducción de vino tinto

- Coloque el vino tinto en una olla y lleve a fuego mínimo, una vez que rompa hervor incorpore el caldo de *ternera* y el azúcar.
- Cocine hasta que reduzca.

Ogao

- Lleve una olla al fuego y agregue la mantequilla y el aceite vegetal, una vez fundida la
 mantequilla incorpore la cebolla previamente cortada en juliana, sazone con sal y una vez
 transparente la cebolla agregue la pasta de tomate junto con el tomate concasse y el azafrán
 , mezcle y vierta media taza de agua, mezcle nuevamente y tape la olla, cocine a fuego
 mínimo
- Unos minutos antes de retirar la salsa del fuego espolvoree con perejil picado.

Guarnición

- Corte una hoja de papel film, píntela con aceite y luego colóquela dentro de un bowl
 pequeño, dentro de este rompa un huevo, tome los bordes del papel film y ate con un hilo sin
 dejar aire, en una olla con abundante agua hirviendo cocine los huevos durante 6 minutos.
- Corte las papas baby con piel al medio.

Armado

- Envuelva el **lomo** en papel film dando forma de tubo, quite las puntas y luego córtelo en porciones de 200 gramos aproximadamente
- Retire luego el film y sazone las porciones con sal y pimienta.
- En una sartén caliente con *mantequilla* y aceite selle las porciones de *lomo* junto con las papas baby previamente cocidas en agua con sal.
- Una vez dorado el lomo termine la cocción en horno precalentado a 180°C durante 8 minutos.
- Retire el film de los huevos.
- Coloque en el centro de un plato un aro de 8cm de diámetro aproximadamente y rellénelo con el ogao, alrededor disponga las papas baby, quite el aro y acomode encima del ogao una porción de lomo.

Presentación

- Acompañe el lomo con un huevo y salsee con la reducción de vino tinto.
- Decore con hebras de azafrán.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/lomo-a-caballo