

Lomo a caballo

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Mantequilla: 1 cda.

Sal y Pimienta: A gusto

Lomo: 1 k

Aceite De Oliva: 1 cda.

Guarnición

Papas baby: 15 Unidades

Huevos: 4 Unidades

Ogao (guiso)

Tomate concasse: 3 Unidad

Cebolla: 1 Unidad

Azafrán en hebras: 1 cdita.

Aceite Vegetal: 2 cdas.

Mantequilla: 1 cda.

Concentrado de tomates: 1 cda.

Sal y Pimienta: A gusto

Perejil: 1 Taza

Reducción de vino tinto

Sal: A gusto

Azucar: 2 cdas.

Vino Tinto: 1/2 L

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, pínchela 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>