

Lista de ingredientes para la receta Lomo a las tres pimientos con risotto parmesano

Ingredientes

- Cognac 30 cc
- Pimienta Negra en grano 5 g
- Lomo / Medallones 4 Unidad
- Fondo de Carne 40 cc
- Crema de leche 150 cc

Bebida sugerida

- Vino Carmenère 1999

Cebollas glaseadas

- Cebolla perla 250 g
- Manteca 75 g
- Pimienta Negra 1/2 cdita.
- Fondo de Carne 30 cc
- Azúcar rubio 30 grs.

Risotto

- Manteca Cantidad necesaria
- Vino Blanco 200 cc
- Queso Parmesano 70 grs.
- Caldo de verduras 1 L
- Cebolla Colorada 1 Unidad
- Tomates secos en aceite 30 g
- Pure de tomate 200 cc
- Arroz Carnaroli 350 g