Lomo a las tres pimientas con risotto parmesano

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

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

Bebida sugerida

Vino Carmenère 1999:

Cebollas glaseadas

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

Risotto

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

Preparación de la Receta

Cebollas glaseadas

- En una sartén ponga la *manteca* con las cebollitas .

- Agregue el azúcar y la mitad del fondo de carne para deglasar
- Pimiente.
- Tape para que se caramelicen lentamente, aproximadamente 3 minutos
- Adicione el resto del fondo
- Cocine hasta que se evapore casi todo el líquido.

Risotto

- Procese los tomates secos
- Reserve.
- Pique la *cebolla* lo más pequeña posible.
- Caliente aceite en una sartén y rehogue la *cebolla*.
- Incorpore el *arroz* y tueste.
- Agregue el vino, dejar evaporar.
- En este momento agregue un poco de caldo hasta cubrir todo el *arroz*
- Remueva constantemente.
- No bien se evapora este caldo repita este proceso hasta que el *arroz* esté casi listo.
- Apague el fuego y adicione el puré de tomates la *manteca* y el queso parmesano.

Lomo

- Selle los medallones por todos sus lados en aceite.
- Sale antes de darlos vuelta.
- En un mortero machaque las pimientas y acomode sobre los medallones por ambas caras
- Flamee con Cognac sale un poco más.
- Termine con la *crema* de leche y el fondo de carne.
- Sirva el risotto en el centro del plato encima el **lomo**, acompañe con las cebollas glaseadas.

- Empiece cocinando las cebollas glaseadas y el risotto al mismo tiempo, cuando casi estén listos selle los medallones de *lomo*, esto hará que las 3 cosas las pueda terminar al mismo tiempo.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/lomo-a-las-tres-pimientas-con-risotto-parmesano