

Lomo al aceto con papines dorados

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Manteca: 50 g

Romero: 2 Ramas

Pimienta recién molida: A gusto

Papines andinos: 1/2 k

Lomo de ternera: 1 Unidad

Aceite de oliva extra virgen: Cantidad necesaria

Sal entrefina: A gusto

Aceto balsámico: 4 cdas.

Pisto de tomates secos

Queso Parmesano Rallado: 100 g

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Hojas de Albahaca: 1 Taza

Tomates secos: 50 grs.

Ajo: 2 Dientes

Sal entrefina: A gusto

Preparación de la Receta

- Cocine los papines enteros con piel partiendo de agua fría con sal hasta que estén tiernos pero firmes.
- Limpie el **lomo** y córtelo en postas, colóquelas en una fuente, humidézcalas con aceite de oliva extra virgen, sazone con pimienta y dos cucharadas de aceto balsámico, deje macerar durante 10 minutos.
- Pique las hojas de *romero*.

Pisto de tomates secos

- Hidrate los tomates secos en agua caliente durante 20 a 30 minutos, luego escúrralos y séquelos bien, terminado este paso colóquelos en un recipiente con abundante aceite de oliva y déjelos *marinar* durante 24 horas aproximadamente.
- Pele y machaque los dientes de *ajo*.

Armado

- Para el pisto de tomate

- Coloque los tomates secos en el vaso de la procesadora, incorpore los dientes de *ajo*, las hojas de *albahaca*, queso parmesano rallado, sal y un cuarto de taza de aceite de oliva, procese con un mixer, terminado este paso coloque la preparación en un recipiente y reserve.
- Terminada la cocción de los papines retírelos del agua y colóquelos sobre un repasador, luego aplástelos suavemente con la palma de la mano
- En una sartén caliente con una cucharada de aceite de oliva y *manteca* acomode los papines, cocine a fuego medio hasta dorarlos de ambos lados, una vez que los de vuelta espolvoreelos con el *romero* picado.
- En otra sartén bien caliente con aceite de oliva selle de ambos lados y a fuego máximo las postas de *lomo* previamente sazonadas con sal, una vez que de vuelta las postas desglace con el resto de aceto balsámico, retire del fuego y deje reposar unos minutos.
- En un recipiente coloque una pizca de pimienta negra molida gruesa y dos cucharadas de aceite de oliva, mezcle y reserve.

Presentación

- En un plato sirva una posta de *lomo* y papines dorados, acompañe los papines con el pisto de tomates y pinte el *lomo* con el aceite de pimineta
- Decore con hojas de *albahaca* fresca.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/lomo-al-aceto-con-papines-dorados>