

Lomo al crocante de maíz

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Harina de Maíz: Cantidad necesaria

Aceite De Oliva: 1 cda.

Lomo: 400 g

Guarnición

Cebollas: 4 Unidades

Tomates: 4 Unidades

Salsa

Sal: A gusto

Papas: 1/2 k

Varios

Morrón Verde: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Corte el **lomo** en medallones.
- Reboce con la *harina* de maíz
- En una sartén con aceite de oliva selle la carne.

Guarnición

- Corte los tomates en rodajas y cocine en el grill.

- Pique groseramente la piel de las cebollas, disponga sobre un silpat y cocine en el horno(100°C) durante dos horas.

Salsa

- Pele las papas, corte en cubos parejos.
- En una *cacerola* con abundante agua salada cocine las papas.
- Procese las papas con un poco del líquido.

Presentación

- En un plato sirva las rodajas de *tomate*, encima un medallón de *lomo*, nuevamente una *rodaja* de *tomate*, encima un medallón de *lomo* terminando con una *rodaja* de *tomate*.
- Cubra con la salsa.
- Finalmente con la *cebolla*.
- Decore con *morrón* cortado en *brunoise*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/lomo-al-crocante-de-maiz>