elGourmet

Lomo al Horno con Papas y Cebollas

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Aceite Vegetal: c/n
Cebolla: c/n
Manteca: 30 Gramos
Romero: 1 vara
Caldo: c/n
Lomo: 1 unidad
Papines: c/n
Sal: c/n

Preparación de la Receta

- *Bridar* con hilo el filete y en una sartén con aceite vegetal sellar junto a 1 *cebolla* en juliana gruesa y una vara de *romero*
- Llevar la carne y el *romero* a una fuente para horno, agregar papines en mitades alrededor de la carne y *condimentar* con sal y aceite.
- Cocinar en horno a 200° C por 15 minutos.
- Volver a la sartén con la *cebolla* al fuego y desglasar con caldo levantando los jugos de cocción.
- Dejar reducir, agregar *manteca* y mezclar sin dejar de mover para emulsionar.

Armado

- Servir el filete rebanado de 2 cm acompañado de las papas doradas y con la salsa aparte.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/lomo-al-horno-con-papas-y-cebollas