Lomo asado con puré de zanahoria

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: A gusto
Laurel: 1 Hoja
Lomo: 400 g
Pimienta Negra en grano: 6 Unidades
Salsa Inglesa: 5 cdas.
Ajo: 2 Dientes
Aceite Vegetal: 2 cdas.
Romero seco: 1 cdas.
Caldo de carne: 1 Taza

Puré de zanahorias con castañas

Pimienta blanca: A gusto
Sal: A gusto
Miel: 1 cda.
Zanahorias: 3 Unidades
Curry: Una pizca
Mantequilla: 1 cda.
Crema de leche: 1/2 Taza
Castañas tostadas: 2 cdas.

Salteado de ajíes

Morrón amarillo: 1 Unidad
Vinagre de jerez: 50 cc
Morrón Rojo: 1 Unidad
Sal y pimienta negra: A gusto
Morrón Verde: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 50 cc

Preparación de la Receta

- Corte el **lomo** en medallones anchos y acomódelos en una fuente.
- En un bowl coloque el *romero*, la hoja de *laurel*, los granos de pimienta, salsa inglesa, los dientes de *ajo* pelados y machacados y caldo de carne, mezcle y vierta la *marinada* sobre los medallones de *lomo*, reserve en la heladera durante aproximadamente 2 a 3 horas.

Puré de zanahorias con castañas

- Pele y corte las zanahorias en trozos pequeños
- En una *cacerola* con abundante agua hirviendo con sal blanquee las zanahorias durante aproximadamente 10 minutos, pasado este tiempo retírelas y colóquelas en una placa, termine la cocción en horno precalentado durante 5 minutos.

Salteado de ajíes

- Quite el pedúnculo, las semillas y las nervaduras de los morrones, luego córtelos en cuadrados regulares.

Armado

- En una sartén bien caliente incorpore aceite vegetal, luego acomode los medallones sin la *marinada* y séllelos de ambos lados a fuego máximo, terminado este paso retírelos y colóquelos en una placa, termine la cocción en un horno precalentado a 180°C durante 1 hora.
- Una vez que retire las zanahorias del horno colóquelas en el vaso de la procesadora, sazone con sal, añada la miel, *curry*, pimienta blanca, *mantequilla*, las castañas (merey) y por ultimo la *crema* de leche, procese
- En una sartén caliente coloque aceite de oliva, incorpore los morrones y saltee, cuando comiencen a ablandarse sazone con sal y desglace con *vinagre* de jerez.

Presentación

- Sirva en el plato de presentación una quenelle de puré de zanahorias con castañas, acomode dos medallones de *lomo* y por ultimo sirva una porción de salteado de ajíes.
- Decore el plato con castañas y una ramita de *romero*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/lomo-asado-con-pure-de-zanahoria