Lomo con batatas, manzanas y papas al horno y ragout de hongos

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Para el rogout de hongos

Morrón brunoise: 1/2 Unidad
Ajo picado: 1 Diente
Echalote brunoise: 4 Bulbo
Portobellos: 300 grs.
Champignones: 300 grs.
Girgolas: 300 g
Vino Tinto: 1 Taza
Fondo oscuro: 1 Taza

Para el lomo

Lomo: 1 k
Aceite De Oliva: 1/2 Pocillo
Sal y Pimienta: A gusto

Para las batatas, manzanas y papas al horno

Batatas: 2 Unidades
Papas: 2 Unidades
Manzanas verdes: 2 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 1 Pocillo

Preparación de la Receta

Para el lomo

- Limpiar el **lomo**, calentar una sarten, salpimentarlo y sellarlo
- Cocinar en el horno por 25 minutos, retirar y dejar descansar.

Para las batatas

manzanas y papas al horno

- Precalentar el horno a 180 grados, cortar las papas, las manzanas y la batatas.
- Acomodar en una placa para horno aceitada, salpimentar.
- Llevar al horno hasta *dorar*, reservar.
- Para el rogout de **hongos**.
- Calentar una sarten con aceite de oliva y sudar las echalotes junto con los morrones y el *ajo*.
- Agregar los *hongos* cortados en laminas cocinar por 6 minutos mas.
- Incorporar el vino dejar reducir el alcohol, agregar el fondo oscuro, cocinar por diez minutos mas, agregar *perejil* fresco, reservar.

Armado

- Acomodar una cucharada de ragout de *hongos*, por encima una *rodaja* de *lomo* y a un costado las batatas, papas y manzanas, servir.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/lomo-con-batatas-manzanas-y-papas-al-horno-y-ragout-de-hongos