

Lomo con crema, mostaza y papas quiméricas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Pimienta negra recién molida: A gusto

Mostaza de Dijon: 1 cdita.

Sal: Cantidad necesaria

Lomo / Medallones: 1 Unidad

Cebolla chica picada: 1 Unidad

Vino Blanco: 100 cc

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Ciboulette picado: A gusto

Crema de leche: Cantidad necesaria

Papas quiméricas

Pimienta negra recién molida: A gusto

Sal gruesa: A gusto

Papa: 1 Unidad

Pimentón: A gusto

Nuez Moscada: A gusto

Queso rallado:

Crema de leche: 100 cc

Preparación de la Receta

- Quitarle al **lomo** todo exceso de grasa y ponerlo a *dorar* en una sartén con aceite de oliva.
- Una vez que el *lomo* esté *cocido* a nuestro gusto
- Retirar y reservar
- En la misma sartén agregar más aceite de oliva y incorporar la *cebolla* picada muy fina
- Cuando ésta se transparente agregar el *lomo*, el vino blanco, la **mostaza**, la sal, la pimienta, el *ciboulette* picado y **crema** de leche.
- Dejar reducir unos minutos.

Papas quiméricas

- En una *cacerola* *hervir* con sal gruesa y agua las papas

- Una vez que estén tiernas hacer puré con ellas y agregar nuez moscada, la pimienta, el *pimentón*, y si notamos que el puré está muy arenoso agregarle una nuez de *manteca*
- Hacer pelotas con un orificio en la parte superior, llenar el mismo con *crema* y espolvorear con queso rallado
- Poner las mismas en una platina enmantecada, calentar en horno y *gratinar*.

Presentación

- Emplatar el *lomo* junto con las papas quiméricas gratinadas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/lomo-con-crema-mostaza-y-papas-quimericas>