Lomo con herencia

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: A gusto
Vino Tinto: 100 cc
Manteca: 50 g
Lomo: 400 g

Guarnición I

Morrón amarillo: ½ Unidad
Almendras: 100 g
Arroz: 300 grs.
Pasas de Uva: 50 grs.
Morrón colorado: ½ Unidad
Morrón Verde: ½ Unidad
Cebolla de verdeo: 1 Unidad

Guarnición II

Berenjenas: 4 Unidades
Sal: A gusto
Tomates redondos: 4 Unidades

Varios

Albahaca:

Preparación de la Receta

- Corte el **lomo** en medallones y condimente con sal.
- En una sartén con *manteca* selle los medallones de *lomo* por ambas caras.
- Deglase con un poco vino y cocine hasta que evapore.
- Añada más vino y continúe la cocción.
- Retire el *lomo* y emulsione con *manteca*.

Guarnición I

- Cocine el *arroz* en abundante agua salada hirviendo.
- Pele las almendras y tueste en el horno.
- Corte los morrones en cubos pequeños.
- Corte la *cebolla* de verdeo en ruedas finas.
- En una *cacerola* con aceite de oliva saltee los morrones y la *cebolla* de verdeo.
- Salpimente.
- Añada las pasas de uva, el *arroz* y las almendras

Guarnición II

- Corte las berenjenas y los tomates en rodajas de 1 centímetro.
- Sale las rodajas de berenjenas y tomates.
- En una sartén con aceite de oliva saltee las berenjenas.
- Dé vuelta las berenjenas y bañe con un poco más de aceite de oliva.
- Alterne cuatro rodajas de berenjenas calientes con cuatro rodajas de *tomate*.

Presentación

- En el costado de un plato disponga un aro moldeador y rellene con el *arroz*.
- En el otro costado la torre de berenjenas y tomates, rocíe con aceite de oliva y el *lomo* en el centro con el *jugo* de cocción.
- Decore con hojas de *albahaca*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/lomo-con-herencia