Lomo con Vegetales Baby

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Aceto balsámico: c/n
Granada: 1 Unidad
Limón para su jugo: 1 Unidad
Mantequilla: c/n
Miel: c/n
Remolacha baby: 250 grs
Tahine: 2 cda
Cilantro: 1 cda
Ajo: 1 Diente
Lomos: 2 Unidades
Masala ahumado: 1 cdita
Pistachos: 2 cdas
Sal y Pimienta: c/n
Zanahorias baby: 250 grs

Preparación de la Receta

- Cortar los lomos en medallones de 250 gramos, atar con hilo para mantener la formar, *condimentar* con sal y pimienta.
- Sellar en sartén caliente con aceite de oliva.
- Llevar a horno hasta obtener el punto deseado.

Zanahorias

- *Saltear* las zanahorias en sartén con *mantequilla*, agregar miel, *jugo* de limóny dejar caramelizar un poco.
- Añadir *tahine*, cocinar 1 minuto y reservar.

Remolachas

- En una sartén con *mantequilla saltear* las remolachas en mitades, desglasar con aceto balsámico y caramelizar.
- Terminar con sal, pimienta y masala ahumado
- Reservar.

Armado

- Servir los medallones de **lomo** junto a las zanahorias y las remolachas.
- En un bol mezclar pistachos picado, granada y *cilantro* picado.
- Servir encima de cada medallón de *lomo*.

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