

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 forma, *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 limón y 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>