Lomo de llama



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Guarnición

Esparragos: 12 Unidades
Aceite picante: 1 cdita.
Aceitunas griegas descarozadas: 5 Unidades
Sal: A gusto
Aceite De Oliva: 20 cc

Lomo

Aceto balsámico: 30 cc
Lomo de llama: 800 g
Aceite De Oliva: 20 cc

Pesto de pistachos

Aceto balsámico: 20 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Piñones: 1 cda.
Pan Rallado: 3 cdas.
Pistachos: 1 cdas.
Aceite de oliva extra virgen: Cantidad necesaria
Queso rallado: 100 g
Pimienta rosa: 1 cdas.

Preparación de la Receta

Pesto de pistachos

- Pique los pistachos, los piñones, y la pimienta rosa.
- Coloque en un bowl los piñones, el *pistacho*, la pimienta rosa, el pan rallado, el queso rallado, sal, pimienta y un poco de aceite de oliva
- Agregue el aceto balsámico

- Mezcle y reserve.

Lomo

- Limpie el **lomo** de llama y corte en porciones.
- En una sartén con aceite de oliva selle el *lomo* de uno de sus lados.
- Cubra con el pesto de *pistacho* y lleve al horno precalentado a 170 ° hasta terminar la cocción.
- Retire y coloque nuevamente sobre la hornalla a fuego bajo.
- Desglace el fondo de cocción con el aceto balsámico.

Guarnición

- Pele los espárragos y coloque en una olla con abundante agua hirviendo salada a *blanquear*, retire y pase por agua helada.
- Pique las aceitunas griegas descarozadas
- En una sartén con aceite picante y aceite de oliva, saltee los espárragos junto con las aceitunas.

Presentación

- Sirva el *lomo* de llama junto a la *guarnición* y rocíe con el fondo de cocción del *lomo*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/lomo-de-llama