elGourmet

Lomo de ternera en costra con reducción de whisky

Tiempo de preparación: 20 Min

Ingredientes

Crema de leche: 1 cda.
Sal en escamas: A gusto
Tomillo fresco: Cantidad necesaria
Whisky: 1 Taza
Romero fresco: Cantidad necesaria
Manteca: 50 g
Pimienta en grano: 1 cdita.
Yema de huevo: 1 Unidad
Lomo de ternera: 600 g
Salsa Inglesa: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Precalentar el horno a una temperatura de 250ºC.
- En primer lugar, en una batidora, mezclar la *manteca* pomada con la salsa inglesa, los granos de pimienta, el *tomillo* y el *romero* picados.
- Untar con esta mezcla la carne y espolvorear sal en escamas por una de las caras Marcar el **lomo** en una sartén a fuego muy fuerte por todas las caras
- Cuando la carne esté bien dorada, terminar de cocinar en el horno durante 5 minutos a 250ºC.
- Por otro lado, reducir el whisky aprovechando la sartén que hemos empleado para la carne
- Flambear.
- Añadir la *crema* fresca para que se vaya ligando
- En el último momento, cuando todo esté bien ligado y fuera del fuego, incorporar la yema de *huevo* y remover de nuevo.
- Filetear la carne y servir a modo de carpaccio con la salsa de whisky.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/lomo-de-ternera-en-costra-con-reduccion-de-whisky