

Lomo en salsa de vino tinto con rúcula

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Crema de leche: 1 cda.

Medallones de lomo: 4 Unidades

Laurel: 1 Hoja

Remolacha: 1 Unidad

Cebolla: 1 Unidad

Manteca: 25 g

Vino Tinto: 2 cc

Rúcula: A gusto

Albóndigas

Yemas: 1 Unidades

Cavatelli

Agua: Cantidad necesaria

Salsa

Azafrán en hebras: 2 g

Varios

Pimienta negra recién molida: A gusto

Preparación de la Receta

- Elimine los excesos de grasa del **lomo** y corte en medallones.
- Condimente con sal y pimienta.
- Pique finamente la *cebolla*.
- Hierva una *remolacha*, pele y procese con el vino
- Reserve

- En una sartén con *manteca* saltee la carne, déla vuelta e incorpore la *cebolla*.
- Vierta el vino y la hoja de *laurel*
- Deje reducir
- Condimente con pimienta.
- Dé vuelta la carne y cubra con la *remolacha*.
- A último momento añada la *crema*.

Presentación

- Sirva en el centro de un plato y acompañe con la salsa
- Decore con hojas de **rúcula**
- Rocíe con pimienta negra recién molida y aceite de oliva.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/lomo-en-salsa-de-vino-tinto-con-rucula>