

Lomo en salsa de vino tinto con rúcula

Tiempo de preparación: 30 Min



Cebolla: 1 Unidad

Manteca: 25 g

Vino Tinto: 2 cc

Rúcula: A gusto

Ingredientes

Crema de leche: 1 cda.

Medallones de Iomo: 4 Unidades

Laurel: 1 Hoja

Remolacha: 1 Unidad

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.
- Condimete 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