

Lomo y salsa de guacamole

Tiempo de preparación: 25 Min



Ingredientes

Pimienta: A gusto

Aguacates maduros: 2 Unidades

Cilantro fresco: Cantidad deseada

Limas en jugo: 2 Unidades

Nachos picados: 200 g

Tabasco: Cantidad deseada

Harina: Cantidad necesaria

Huevo: 1 Unidad

Cebolla morada pequeña: 1 Unidad

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Lomo de vaca: 400 g

Pimienta de Cayena seca: 1 Unidad

Tomate pera: 1 Unidad

Harina: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Para comenzar, precalentamos el horno a 200°C.
- Luego, pasamos el **lomo** por *harina*, *huevo* batido y los nachos picados. Cocinamos en una sartén con aceite y dejamos que el **lomo** se selle bien.
- Cuando el *lomo* esté sellado, lo ponemos en una bandeja de horno y lo cocinamos a 200°C durante 3-4 minutos.
- Por otro lado, vamos a preparar el **guacamole**. Comenzamos, pelando el **guacamole** y le sacamos la carne. La trituramos en una procesadora con el *jugo* de lima, unas hojitas de *cilantro*, una pizca de tabasco, la *cayena* molida con un punto de sal y otro de *limón*, una pizca de sal y un buen chorro de aceite de oliva.
- Seguidamente, cortamos el *tomate* en cuadraditos pequeños y la *cebolla* en juliana. Luego, mezclamos el *tomate* en un bol con un chorro de aceite, sal, pimienta y un chorrito de *vinagre*.
- Para terminar, emplatamos el *guacamole* y lo acompañamos con el *tomate* condimentado. Colocamos la carne crocante y terminamos con la *cebolla* morada en juliana.
- Decoramos con una hojita de *cilantro* y servimos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/lomo-y-salsa-de-guacamole>