Medallones de lomo pimentado con vegetales

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Pimienta en grano: 10 g
Sal: A gusto
Lomo: 600 g
Cognac: 150 cc
Manteca: 1 cdas.
Aceite: 1 cdas.

Guarnición

Ajo picado: 1 cdita.
Tomate confitados: 100 g
Hierbas Aromáticas: 1 cda.
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Morrón colorado en aceite: 1 Unidad

Salsa

Fondo de Carne: 600 cc
Crema de leche: 10 cc

Preparación de la Receta

- Limpie el **lomo** de toda su grasa y nervaduras.
- Corte el *lomo* en medallones de 1 cm.
- Pique la pimienta groseramente,
- Pimiente los medallones por ambas caras.
- Cocine en una sartén con *manteca* y aceite de oliva.
- Dé vuelta los medallones y sale.
- Flamee con coñac y retire la carne.

Salsa

- Deglase con el fondo de carne, *crema* y el caldo para aligerar la salsa.

Guarnición

- Pele las berenjenas y corte en bastones.

Pele los morrones

- Lleve al horno hasta que se queme la piel, debe quedar negra
- Envuelva en papel de cocina y deje descansar.
- Cuando esté tibio elimine la piel con la mano y recubra con aceite de oliva hasta el momento de utilizar.

Confite los tomates

- Corte los tomates por la mitad y elimine las semillas .
- Acomódelos en una asadera boca abajo que contenga sal gruesa, hierbas aromáticas y *ajo* picado
- Rocíe con aceite de oliva y lleve al horno (120º /150 ºC) durante 15 a 20 minutos.
- Transcurrido este tiempo quite la piel con la mano
- Corte en tiras.
- Limpie y corte los champignones en cubos pequeños
- Caliente aceite en una sartén.
- Pele y filette el *ajo*.
- Dore en la sartén.
- Saltee allí las berenjenas.
- Agregue los champignones
- Salpimiente.
- Incorpore ajíes y tomates al final.
- Sirva los lomos con la salsa por encime y acompañe con esta *guarnición* de vegetales.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/medallones-de-lomo-pimentado-con-vegetales