Rensadel Med Potatisgratäng - Lomo de Reno con Papas Gratinadas



Tiempo de preparación: 50 Min

Ingredientes

Ajo: 2 Dientes
Lomo de reno: 1 Unidad
Romero: c/n
Hongos Chantarelas: 100 grs
Mantequilla: c/n
Tomillo: c/n

Papas

Papas: 10 Unidades
Cebolla: 1 Unidad
Mantequilla: 70 grs
Sal y Pimienta: c/n
Nata: 250 cc
Dientes de ajo: 2 Unidades
Queso västerbottenost: c/n
Tomillo: c/n

Preparación de la Receta

- Salpimentar el **lomo** y cocinarlo entero en sartén con *mantequilla* y hierbas frescas como *tomillo*, *romero* y un diente de *ajo*.
- Añadir la *mantequilla* encima la carne y meter al horno a 100 ºC hasta que se haga.

Papas

- *Pelar* las papas y cortar en rodajas finas.
- Mezclar la *nata* con el *ajo* picado y el *tomillo*.
- Salpimentar.
- En un molde colocar capas de papas y luego capas de *cebolla* y queso.
- Terminar con capa de papas, echar la *nata* encima de todo y queso rallado encima.
- Hornear 40 minutos a 200 ºC.
- Quitar el agua en las setas en una sartén al vapor.
- Luego freir con *mantequilla*, un diente de *ajo*, sal y pimienta.
- Servir el reno con las papas gratinadas y las setas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/rensadel-med-potatisgratang-lomo-de-reno-con-papas-gratinadas