

Lomo de cerdo con espárragos

Fuente: www.sion.com

Ingredientes:

4 lomitos de cerdo (o 4 bifés de carré deshuesado)
20 espárragos verdes
1 ramito de perejil fresco
1 diente de ajo
150 CC de caldo de verduras casero
2 cdas de queso blanco
1 cda de aceite de oliva
Algunas hojas de albahaca fresca
Nuez moscada
Pimienta
Sal

Preparación:

Mezclar el queso blanco con el caldo y agregar un poco de perejil picado y el ajo machacado. Grillar la carne de cerdo en una plancha apenas lubricada con el aceite. Salarlos recién al darlos vuelta. Servirlos acompañados con los espárragos cocidos al vapor y bañados con la salsa de queso. Decorar con la albahaca y espolvorear con un poco de nuez moscada rallada.