

Lomo de cerdo con salsa de palmitos

Fuente: recetas.depaginas.com.ar

Ingredientes:

12 filetes de lomo	1 bote de palmitos
3/4 vaso de crema de <u>leche</u> líquida	1 diente de ajo
2 cda de manteca	1 vasito de caldo de <u>verduras</u>
1/2 vasito de <u>caldo</u> de pollo	1 chorrito de vino blanco
1/2 cebolla pequeña	Queso parmesano rallado
Queso gruyere rallado	Aceite de oliva
Sal y pimienta negra molida	Cebollino picado para espolvorea

Preparación:

En un plato hondo poner un chorrito de aceite de oliva, el diente de ajo picado, un poco de pimienta negra molida y sal.

Embadurnar con este preparado los filetes de lomo y dejar macerar unos 30 minutos.

En una sartén antiadherente cocinar vuelta y vuelta los filetes y colocarlos después en una fuente refractaria.

En un recipiente colocar los palmitos y un poco de su agua.

Triturarlos con la batidora.

Añadir la nata líquida y mezclar todo bien.

En la misma sartén de antes, pochar con un poco de aceite la cebolla finamente picada y cuando esté transparente agregar el vino.

Dejar reducir un poco y volcar la crema de palmitos.

Añadir también el caldo de verduras y de pollo, pimienta negra molida, la mantequilla y la sal.

Dejar cocinar unos 5-6 minutos y cubrir con esta salsa los filetes de lomo.

Por último, espolvorear cada filete con la mezcla de los dos quesos rallados.

Hornear a temperatura de 175° unos 15-20 minutos dependiendo del grosor de la carne.

En el momento de servir, espolvorear con cebollino picado.