

Lomo en tiras

Fuente: www.recetario-cocina.com

Ingredientes:

400g de lomo de cerdo
Aceite
Sal y pimienta
5 cucharadas de harina
2 huevos
6 cucharadas de agua
1 cucharilla de levadura en polvo

Preparación:

Cortamos el lomo en tiras y lo salpimentamos.

La masa para el rebozado la preparamos mezclando los dos huevos en un bol, añadimos la harina, el agua, la levadura y un poco de sal y pimienta. Batimos bien hasta que esté todo ligado.

Hecha la mezcla, introducimos en ella las tiras de lomo y las freímos en abundante aceite caliente. Al sacarlas de la sartén hay que escurrirlas en papel absorbente, pues acumula mucho aceite.

Podemos acompañarlas de patatas o ensalada, al gusto.