



LOMO CON CREMA DE ALCAPARRAS

Ingredientes

- 1 Kg. de lomo liso limpio
- 2 Cucharadas de aceite de oliva
- 1 Diente de ajo machacado
- 3 Ramitas de romero

Salsa

- 1 Cucharadas de aceite
- ½ Cebolla chica picada de pluma fina
- ¼ Taza de vino blanco
- 1 Sobre de salsa de carne MAGGI®
- ½ Cajita de crema larga vida NESTLÉ®
- 5 Cucharadas de alcaparras



Dificultad:
Media



Porciones:
5



Tiempo:
40 minutos

Información Nutricional

Energía:	500 Kcal
Proteínas:	45.7 g
Grasa Total:	30.1 g
Colesterol:	172 mg
H. de Carbono:	9.5 g
Fibra Dietética:	0 g
Sodio:	515 mg

Preparación

1.- Calienta las dos cucharadas de aceite de oliva en una sartén de gran tamaño, acomoda el lomo completo y agrega el ajo machacado con el romero, dóralo a fuego fuerte removiendo de vez en cuando hasta formar una corteza notoria. Traspasa la pieza de carne a una fuente apta para horno y condimenta con sal y pimienta.

2.- Lleva a horno pre-calentado a temperatura alta de 180°C y hornea durante 30 a 35 minutos aproximados hasta cocer a punto o como sea tu preferencia. Una vez lista, retira y corta medallones.

3.- Para la salsa calienta el aceite en una sartén o bien una olla pequeña, agrega la cebolla y sofríe uno segundos hasta que esté más blanda. Vierte el vino blanco y deja hervir durante 5 minutos aproximados hasta que se evapore a la mitad.

4.- Mientras disuelve la salsa de carne MAGGI® en solo 1 taza de agua, junta con la crema larga vida NESTLÉ® y

agrega a la sartén. Hierve durante 5 minutos removiendo de vez en cuando y sirve con los medallones de carne acompañado con vegetales salteados o bien como más te gusten.

