

Será por recetas



Cazuela de Juana Maria

Cerdo, Recetas caseras, Ternera

 8 Personas

 60 Minutos

 Media

 Enviada el 12/01/2012

Ingredientes

- 1 kg. Lomo de ternera
- 1 kg. Lomo de cerdo
- ½ Litro fumet carne
- 1 Cebolla
- 1 Zanahoria
- 1 Ramita perejil picado
- Harina, Pimienta, nuez moscada y Sal

Elaboración

Asar los dos lomos en el horno precalentado a 180 °C con un chorrito de aceite por encima durante 40 minutos. Durante la cocción, picar la cebolla y la zanahoria y pocharlas en una cazuela para preparar una salsa española. Una vez pochadas las verduras incorporar el perejil picado, 2 cucharadas de harina un poco tostada, una pizca de pimienta, unas ralladuras de nuez moscada y el fumet de carne. Dejar cocer durante 10 minutos y pasar la batidora para afinar.

Cortar a medallones los lomos que tenemos asados e introducirlos en la salsa que hemos preparado. Cocer durante 5 minutos más todo el conjunto y servir caliente acompañado con una guarnición de verduras pochadas.



Autor receta de Cazuela de Juana Maria

JVL .

 Valoración 4/5

 245 Recetas publicadas

 Miembro desde 10/01/2012