

Qué fácil es cocinar con


COOKING CHEF



Lomo al tinto con ciruelas

6 personas



Accesorios necesarios:



Tiempo:



Ingredientes

- 800 gr. de lomo de cerdo cortado en dados
- ¼ de kilo de ciruelas pasas deshuesadas
- 3 cucharadas de mantequilla
- 1 vaso de vino tinto
- 1 vaso de nata líquida
- ½ limón
- Un poco de harina
- 2 manzanas
- Pimienta y sal

Preparación

1. Hierva las pasas en el bol con el vino tinto durante 20 minutos a 95°.
2. Fríe los dados de lomo salpimentados, enharinados y agrega al bol con las pasas y el vino, deja hervir unos minutos.
3. Añade la nata poco a poco moviendo con el gancho de remover hasta que espese.
4. Por último agrega unas gotas de limón y sirve junto con la carne y las pasas.