

Lomito en Salsa de Vino y Champiñones

“Lomito en salsa de vino y champiñones”, realmente suena como algo muy sofisticado y difícil de hacer, pero no, no es así. De hecho es muy sencilla y rápida de hacer. Este plato debe ser preparado poco antes de servir para que realmente sea sabroso. Se puede marinar la carne y preparar los ingredientes con antelación, pero su preparación debe ser unos 20 min antes de servir.

Ingredientes:

1 Kg. de lomito.

Una ramita de Romero (opcional).

1 cebolla mediana cortada finamente.

2 tomate medianos cortados finamente.

10 champiñones fileteados bien fino.

Perejil cortado finamente.

250 ml de crema de leche.

1 taza de vino tinto.

50 gr de mantequilla.

1 taza de consomé de Vegetales.

Sal y Pimienta al gusto.

Preparación:

Primero cortamos la carne en filetes de aproximadamente 2 cm y luego sazonamos la carne con sal, pimienta y el romero, cubrir y dejarlo en la nevera hasta el momento de prepararlo.



Cortar los demás ingredientes, de esta manera ya tendrás todo listo para preparar la carne.



Colocar una sartén al fuego (de preferencia una que no tenga anti-adherente), derretir la mantequilla y agregar la carne de manera que los filetes no estén unos sobre otros.



Dorar por ambos lados (unos 3 min. de cada lado) y retirar de la sartén. Repetir ese proceso hasta que toda la carne esté dorada.

En la misma sartén agregar los vegetales cortados (si es necesario agregar mantequilla) y sofreír hasta que la cebolla esté blandita. Agregar el vino y el consomé dejando que se reduzca por unos 5 min.



Agregar la crema de leche revolviendo para mezclar todos los ingredientes luego añadir la carne previamente dorada y el jugo que se debió acumular en el plato.

Bajar la llama y tapar. Dejar cocinar por otros 5 min. Y servir inmediatamente.

La carne estaría en punto medio, si prefieres bien cocida puede aumentar el tiempo a la hora de dorarla.