



LOMO DE RES A LA PIMIENTA



INGREDIENTES

08 medallones de lomo
01 taza de caldo de carne
01 copa de vino blanco
01 taza de crema
01 cebolla blanca picada en cuadritos
Sal, pimienta
50 gr de mantequilla
Aceite c/n.



INSTRUCCIONES

Condimentar la carne con sal y pimienta.
Freírlos en sartén caliente sin que se recocinen.
Reservar.
En la misma sartén, freír bien la cebolla, luego añadir el vino, caldo y pimienta y dejar reducir. Agregar mantequilla y finalmente la crema, creando una salsa ligeramente espesa,

A DISFRUTAR!