Receta de Lomo de Cerdo en Salsa de Mostaza

26 Ago 2014

Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una rica receta de lomo de cerdo que acompañada de esta salsa de mostaza resulta un plato exquisito para tod@s l@s amantes del cerdo.

Ingredientes

- Cinta de lomo fresco en filetes (un kilo)
- Aceite de oliva
- Ajos (cinco dientes)
- Perejil
- Laurel (tres hojas)
- Azafrán
- Pastilla de caldo de carne (una)
- Vino blanco (un vaso)
- Mostaza (dos o tres cucharadas)
- Pimienta negra
- Nata líquida (medio vaso)

Modo de Preparación

1. En una sartén con aceite de oliva, refreír los filetes y reservar en una cacerola
2. En el mismo aceite refreír los ajos cortados en láminas
3. Poner en el vaso de la batidora los ajos, un poco de perejil, la pastilla de caldo, un poco de pimienta negra y el vino b triturarlo bien todo
4. Añadir este batido a los filetes con el azafrán, el laurel, la mostaza y un poco de agua
5. Dejar hervir hasta que estén tiernos los filetes
6. Espesar la salsa con un poco de nata líquida
7. Servir caliente y acompañado de unas patatas fritas y....buen provecho!!!