



LOMO DE CERDO CON SALSA DE CASTAÑAS



Ingredientes:

- ✓ 1 cinta de lomo de 1 kg.
- ✓ Sal, pimienta y romero
- ✓ 2 dientes de ajo
- ✓ 300 gr. de castañas peladas
- ✓ 1 cebolla
- ✓ 1 puerro
- ✓ 1 zanahoria
- ✓ Caldo de ave
- ✓ 200 ml. de vino blanco
- ✓ Aceite Sumum La Masía

Preparación:

- Paso 1** En una sartén con aceite Sumum, sellamos a fuego fuerte 1 cinta de lomo de 1 kg. salpimentada. Reservamos. Con una batidora, trituramos 1 diente de ajo, 2 ramitas de romero y un chorrito de Aceite Sumum La Masía. Pincelamos la cinta de lomo con la mezcla anterior y lo horneamos 1 hora a 180°.
- Paso 2** Para la salsa de castañas, en una sartén con Aceite Sumum La Masía, rehogamos 1 cebolla, 1 zanahoria y 1 puerro picados. Agregamos 300 gr. de castañas peladas troceadas y 200 ml. de vino blanco. Cocinamos hasta que se evapore el alcohol.
- Paso 3** Cubrimos las verduras con caldo de ave y cocinamos 25 minutos a fuego lento. A continuación, trituramos la salsa con una batidora. Si es necesario, la aligeramos un poco con algo de agua.

Notas: _____
