



Cinta de lomo a la cerveza

Ingredientes para 4 personas: 1 kg de cinta de lomo, 2 cebollas grandes, 2 zanahorias, 2 tomates maduros, 1 diente de ajo, 1 hoja de laurel, 40 cl de cerveza, aceite de oliva, sal y granos de pimienta negra.

Preparación: En una cacerola ponemos aceite a calentar y doramos el lomo por todos lados, sacamos la carne y la reservamos. Después en el mismo aceite, sofreímos las verduras (cebollas, zanahorias, ajo y tomates) todo picadito hasta que esté todo blando, se agrega un poco de sal para que sude la salsa. Volvemos a poner la carne en la olla y añadimos la cerveza, la hoja de laurel, las bolitas de pimienta negra, tapamos y dejamos cocer al fuego medio hasta que el lomo esté tierno (20 minutos). Una vez cocida, sacamos la carne, la dejamos enfriar un poco y la cortamos en rodajas finas. Al mismo tiempo retiramos la hoja de laurel de la salsa y lo pasamos todo por la batidora. Servimos la carne templada acompañada de la salsa bien caliente y si nos gusta más espesa, le echamos un poco de harina para espesar. Servir con patatas fritas o arroz cocido al gusto.

Tiempo de preparación: 30 minutos

Autora de la receta: Begoña Gelde Garrido

Supermercado masymas 3 - La Carolina