



Lomo de cerdo en salsa de champiñones

Ingredientes

Para el cerdo

800 g - 1 kg de lomo de cerdo

1 cda de aceite

1 cda de mantequilla

Sal y pimienta al gusto

1/2 cdita de ajo en polvo (opcional)

1/2 cdita paprika (opcional)

Para la salsa

300 g champiñones frescos en láminas

2 cdas mantequilla

2 dientes de ajo finamente picados

1/2 cebolla finamente picada

1 taza crema de leche (250 ml)

1/2 cdita nuez moscada (opcional pero recomendado)

1 cda perejil picado (para decorar)

Sal y pimienta al gusto

Preparación

1) Preparar y sellar el lomo

1. Cortar el lomo en medallones de 2 a 3 cm.
2. Sazonar: sal, pimienta, ajo en polvo y paprika.
3. Calentar aceite + mantequilla en sartén.
4. Sellar los medallones 2-3 min por lado hasta dorar.
(No los cocines totalmente todavía)
5. Retirar y reservar.

2) Hacer la salsa

1. En la misma sartén, agregar 2 cdas de mantequilla.
 2. Sofreír cebolla 2 minutos.
 3. Agregar ajo y cocinar 30 segundos más.
 4. Añadir champiñones y saltear 5-7 minutos hasta que suelten jugo y doren.
 5. Verter crema de leche + leche/caldo.
 6. Condimentar con sal, pimienta y nuez moscada.
-  Mezcla y prueba la sal: cuando reduzca, el sabor se intensifica.

3) Terminar la cocción

1. Regresar el cerdo a la sartén.
2. Tapar y cocinar a fuego bajo 10-12 minutos.
3. Si deseas más espesa: agregar maicena disuelta y mezclar 2 minutos.