



LOMO DE RES EN SALSA DE ARÁNDANOS CON VINO TINTO



2 porciones



30 min

Ingredientes

360 gr de lomo de res
200 gr de arándanos Osom
150 ml de vino tinto
200 gr de crema de leche

130 gr de mantequilla sin sal
130 gr de cebolla cabezona.
250 gr de yuca
2 gr de Nuez moscada

Paso 1

Para el lomo, pon un sartén a fuego alto con un poco de aceite, sella el lomo entero por los cuatro lados laterales, pero deja las puntas sin tocar; solamente debes dorar el lomo por fuera, no se debe cocinar internamente.

Paso 2

Después de unos minutos, saca el lomo del sartén y déjalo enfriar antes de tajarlo. Cuando ya lo tengas tajado, coloca el lomo en una bandeja y mételo al horno de 12-15 minutos a 180 grados.

Paso 3

A la misma vez que el lomo está en el horno, usa el mismo sartén que usaste para sellar el lomo y coloca nuestros arándanos y la cebolla (cortada en julianas) hasta que la cebolla esté blanda y un poco dorada, al finalizar esto, agrega el vino. Deja que se despegue el fondo y se evapore el alcohol y así, puedes seguir a ponerle la crema de leche, sal y pimienta. Saca el sartén del fuego y agrega a lo que será nuestra salsa, 30 gramos de mantequilla.

Paso 4

Para preparar el puré, comienza pelando una yuca y sumérgela en agua con sal para cocinarla. La yuca estará lista cuando esté blanda.

Paso 5

¿Te acuerdas que no usamos toda la crema de leche y la mantequilla? Bueno, toma esos dos ingredientes y con un tenedor o una prensa, espicha la yuca mientras se integran todos los ingredientes. ¡No se te olvide agregar un poco de sal y pimienta!

Para emplatar, pon un poco del puré en la base del plato, delicadamente pon la carne encima y báñala a gusto con la salsa.



Algunos Tips “Osom” para ti!

La mantequilla fría aporta brillo y cuerpo a la salsa.

Para tener un puré más liso, le puedes agregar más crema de leche o mantequilla y se puede pasar por un colador.