



LOMO DE CERDO CON HONGOS

Ingredientes:

- 750 gr de lomo de cerdo en cubos
- Sal y pimienta al gusto
- 1 cucharada de aceite vegetal
- ½ pieza de cebolla picada en cubos
- 1 diente de ajo picado
- 1 taza de champiñones en cuartos
- 1 taza de setas picadas
- ¼ taza de jerez
- ½ taza de agua
- 1 cucharadita de consomé de pollo en polvo
- 1 taza de crema espesa

Procedimiento:

1. Salpimenta el lomo de cerdo y séllalo en una cacerola caliente con aceite vegetal. Retira hasta que esté dorado. Reserva.
2. En la misma cacerola, saltea la cebolla con el ajo. Cuando estén transparentes, añade los champiñones y las setas. Añade el jerez, el agua y el consomé.
3. Agrega la carne previamente sellada. Tapa y cocina a fuego bajo por 15 minutos o hasta que la carne esté perfectamente cocida.
4. Temple la crema con un poco del líquido de cocción y añádela a la cacerola. Mezcla perfectamente.
5. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación:

40 minutos

Grado de dificultad:

Medio

Porciones:

4