



- cocina muy sencilla -

0299 LOMO DE CERDO A LA MOSTAZA CON ENCURTIDOS

INGREDIENTES

- Lomo de cerdo (2 filetes de 2 dedos por comensal)
- Mostaza de Dijon
- Ajo (2)
- Cebolleta (1)
- Pepinillos en vinagre (2 por filete)
- Cebollitas en vinagre (2 por filete)
- Pimienta negra en grano
- Vino fino (un chupito)
- Brandy (un chupito)
- Mantequilla (50 gr)
- Sal

ELABORACIÓN

Limpia la cinta de lomo y córtala en filetes de dos dedos de grosor.

Salpimienta los filetes por ambas caras y unta por una de ellas con la mostaza.

Pon una sartén al fuego (6/10), derrite la mantequilla y coloca los filetes con la mostaza hacia abajo. Unta la parte de arriba también con mostaza.

Deja que se hagan los filetes 4 minutos por cada lado.

Incorpora los ajos picados, la cebolleta picada dejando que se hagan un momento.

Añade el chupito de brandy y el de vino fino.

Mueve la sartén para que se mezcle todo y se evaporen los alcoholes.

Añade los pepinillos y las cebollitas en vinagre.

Sírve.