



Susana | @webosfritos | webosfritos.es

Lomo Joselito a la cerveza

ELABORACIÓN

PARA 4 PERSONAS

LOMO JOSELITO	500 G
CEBOLLA	1 UD
DIENTE DE AJO	1 UD
RAMA DE TOMILLO	1 UD
RAMA DE PEREJIL	1 UD
CERVEZA	250 ML
SAL	-
PIMIENTA	-
CUCHARADAS DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA	3 UD

PARA LA GUARNICIÓN

TOMATES CHERRY	-
DIENTE DE AJO	½ UD
ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA	-
BONIATO	1 UD
CEBOLLITAS FRANCESAS	300 G
MANTEQUILLA	50 G
CALDO DE POLLO	100 G
JEREZ SECO FINO	80 G
PIMIENTA	-
SAL	-

- 1 Precalienta el horno a 200 °C, arriba y abajo sin aire. Pica la cebolla y el ajo, lava el perejil y el tomillo.
- 2 Pon 3 cucharadas de aceite de oliva virgen extra en una sartén y ponla al fuego. Salpimenta el Lomo Joselito y cuando la sartén esté caliente, pásala a fuego fuerte durante 5 minutos. Reserva.
- 3 Rehoga la cebolla y el ajo durante unos cinco minutos en la misma sartén. Añade la cerveza y las hierbas. Mantén al fuego 1 minuto y viértelo sobre el Lomo en la fuente.
- 4 Mete la fuente en el horno hasta que esté hecho.

Para los tomatitos:

- 1 Haz un mínimo corte en el culo a los tomatitos y escáldalos. Pélalos y reserva. Medio diente de ajo y sal en un mortero y machácalo. Añade un chorrete de aceite de oliva virgen extra, dale unas vueltas y unta con ello los tomatitos. Pásalos por la sartén a fuego fuerte unos segundos antes de servir.

Para el boniato:

- 1 Cuece el boniato con piel en el microondas. Pévalo y haz unas bolitas con un sacabolos. Pásalas por una sartén antiadherente con una nuez de mantequilla.

Para las cebollitas:

- 1 Haz un corte en la parte superior de las cebollitas y escáldalas 2 minutos en una cazuela con agua hirviendo. Escúrrelas y pélalas. Funde 50 g de mantequilla en la sartén y rehoga las cebollitas durante 5 minutos. Añade el Jerez y deja a fuego medio durante un par de minutos. Agrega el caldo, pon una tapa y deja que se hagan durante 10 minutos. Escurre las cebollitas y reserva el caldo.

Para terminar:

- 1 Saca el Lomo Joselito del horno. Pasa la salsa de la fuente del horno con una batidora. Añádele la de las cebollitas. Cuela el resultado para que esté más fina.
- 2 Corta el Lomo en lonchas y sírvelo con la guarnición.