

## Lomo con Ciruelas

**Martes 05 de Enero de 2010 a las 00:01 am**

### **Ingredientes para 4 personas:**

4 filetes de lomo gruesos, 250 mililitros de caldo, 1 cebolleta picada, 200 mililitros de agua, 50 mililitros de coñac, 60 mililitros de aceite de oliva, 15 gramos de mostaza, 15 gramos de tomillo, 200 gramos de ciruelas pasas, 4 gramos de pimienta negra, 2 pizcas de sal.

### **Preparación:**

Primero en un cazo pequeño hervimos el agua y le añadimos las ciruelas. Lo apartamos del fuego y dejamos reposar una hora aproximadamente. Luego añadimos el licor, lo tapamos y dejamos reposar unas cuatro horas más o menos o toda la noche. Colocamos seguidamente los filetes de lomo entre dos hojas de plástico de cocina y golpeamos con cuidado hasta que se aplanen un poco. Los hacemos en una cazuela grande con aceite de oliva, durante unos tres minutos por cada lado. Los reservamos calientes si es posible. Ahora procedemos a saltear la cebolleta picada en el mismo aceite, añadimos el líquido de las ciruelas, y lo dejamos hervir rascando el fondo de la cazuela con un tenedor de madera para que no se pegue. Reducimos la salsa hasta que haya la mitad más o menos. Añadimos el jugo que hayan soltado los filetes y el caldo de pollo, y lo reducimos hasta que quede espeso. Si no se espesa podemos añadir un poco de mantequilla o harina de maicena para que se pueda espesar. Lo salpimentamos al gusto del consumidor y colocamos los filetes en una bandeja de servir, adornándolo con las ciruelas, lo cubrimos con la salsa y servimos.

Muchas gracias por su visita.

Si lo desea vuelva pronto a visitarnos.

Reciba un cordial saludo.

[www.recetasok.es](http://www.recetasok.es)