



## Lomito en salsa de pimienta de colores

### INGREDIENTES

- 4 Tournedós de Lomito
- 4 Cdás de pimienta de colores en granos
- 2 Cdás de Mostaza Dijon
- ½ Taza de crema de leche
- 3 Cdás de mantequilla
- Aceite de oliva
- ¼ Taza de Vino Tinto
- Nuez Moscada al gusto
- Sal

### PREPARACIÓN

En un sartén con mantequilla y aceite de oliva sella la carne con sal hasta obtener el término deseado. Retira y deja reposar.

En el mismo sartén a fuego medio, agrega el vino y desglasa con una cuchara de madera. Cocina unos minutos hasta que se evapore el alcohol.

Agrega crema de leche, granos de pimienta, mostaza y nuez moscada. Deja al fuego hasta que la salsa tome consistencia.

Rectifica con sal.

Sirve el lomito en una bandeja con la salsa por encima.



@MagefesaVe



@MagefesaVenezuela



@MagefesaVe

[www.magefesa.com.ve](http://www.magefesa.com.ve)