

Libreta: Carnes
Creado: 24/03/2018 22:25
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/lomo-al-ajillo.html>

Lomo al ajillo

INGREDIENTES

1,5 kilo de lomo bajo limpio
2 cabezas de ajo
Aceite y sal

PREPARACIÓN

Elegir el trozo de lomo justo donde acaba la parte alta y antes de llegar a la punta de la parte baja. Limpiar muy bien, cortar en trozos cuadrados y salpimentar.

Poner una sartén con bastante aceite al fuego y cuando esté caliente, freír los filetes de uno en uno, dándoles la vuelta hasta que esté dorado por las cuatro caras.

Sacar los filetes y ponerlos en una tabla donde se cortan en lonchas finitas y se disponen en una fuente de servir.

En el aceite de freír, dorar los ajos, picados previamente y rociar la carne con el aceite hirviendo y los ajos

Servir con patatas fritas.