

Lomitos Salteados en Salsa BBQ

Receta

1 bandeja de lomo de cerdo fileteado
sal y pimienta
1/2 taza de salsa BBQ
1/4 taza de caldo de carne
1 chorrito de salsa Worcestershire (puede ser salsa inglesa en vez)
1 cebolla morada chica cortada pluma
1 diente de ajo
1 cda. de aceite vegetal

Calentar un sartén a temperatura media, una vez caliente agregar el aceite.

Aliñar los lomitos por ambos lados con sal y pimienta, además yo les eche mi aliño especial que lleva de todo un poco (ver receta en el blog). Dorar los lomitos por ambos lados y sacar del sartén, dejarlos en un plato.

En el mismo sartén agregar la cebolla y el ajo molido (si no les gusta el ajo, saltearlo completo y luego botarlo), saltear hasta que la cebolla esté dorada y transparente. Mientras se hace la cebolla, mezclar en un bol la salsa BBQ, caldo de carne y la salsa Worcestershire, reservar.

Cuando la cebolla este lista incorporar los lomitos en el sartén y luego la mezcla de la salsa BBQ, cocinar todo por 5 min. o hasta que los lomitos estén bien cocidos y listo!

Servir de inmediato!!!