

www.lavidaesdulce.net

Les dejo una receta fácil, simple y deliciosa, para hacer una rica carne al horno, el lomo liso queda blando y adobado, muy rico y sin complicaciones.

Hice esta carne en clases de cocina y fue un éxito, a todos les encantó, lo bueno de esta receta es que se puede comer caliente con un buen acompañamiento o también se puede comer frío como roast beef, todo depende del día y la ocasión. Si lo van a comer caliente hay que dejarlo reposar 15 minutos después de sacarlo del horno y luego cortarlo en rodajas anchas. Si lo van a comer como roast beef tienen que esperar que se enfríe completamente y luego cortar la carne lo mas delgada posible, ojalá con cuchillo eléctrico.

Esta carne lleva una salsa fría que es un must, ya que el sabor a horseradish o rábano picante si intensifica con la salsa, un plato lindo, y acogedor que a todos les va a gustar!

Lomo Liso al Horno con Salsa de Horseradish

Receta

Para la Carne.....

1-1/2 kilo de lomo liso limpio sin grasa
1 cda. de aceite de oliva
1/2 cdita. de sal
1/4 cdita de pimienta negra
1 cdita. de perejil seco
2 cditas. de horseradish (rábano picante)

Para la salsa.....

2 yoghurt griegos
4 cditas de horseradish
1/4 taza de ciboulette picada
sal y pimienta a gusto

Precalentar el horno a 200 grados.

En un bol mezclar, aceite de oliva, sal, pimienta, perejil y horseradish, frotar la carne con la mezcla por todos lados o pincelar. Poner la carne en una fuente que pueda ir al horno. Hornear 15 minutos a 200 grados, luego bajar la temperatura y hornear 30 minutos mas a 180 grados, la temperatura interna de la carne debe ser de 60 grados C para que quede roja por dentro. Sacar del horno tapar con papel aluminio y dejar reposar 15 minutos, luego cortar y servir con la salsa.

Para la salsa mezclar todos los ingredientes y listo!