



<https://www.mepillasquisando.com>



## LOMO A LA CERVEZA



### INGREDIENTES:

- 1 k. De Lomo en cinta.
- 1 Lata de Cerveza.
- 1 Cebolla.
- 3 Zanahorias.
- 3 Dientes de Ajo.
- ½ Cucharadita de Tomillo.
- ¼ Cucharadita de Nuez moscada.
- 1 Hoja de Laurel.
- ½ Pastilla de Caldo de Carne.
- 1 Cucharadita de Bovril.
- Sal, Aceite y pimienta.

### ELABORACIÓN:

Limpiamos el lomo de grasa y tendones, lo salpimentamos. Lo introducimos en una olla rápida con un chorreón de aceite. Doramos por todos lados, añadimos los ajos enteros y la cebolla troceada hasta que tome color. Incorporamos la lata de cerveza, el tomillo, la nuez moscada, el laurel, la pastilla de carne, la salsa bovril y las zanahorias. Ponemos agua hasta un poco más de la mitad del lomo. Cerramos la olla y dejamos 25 minutos. Abrimos y pinchamos para saber si está tierna de lo contrario, seguir cocinando o añadir más agua. Destapamos y sacamos la carne, dejamos enfriar para poder cortarla bien. Quitamos la hoja de laurel, y pasamos por la batidora la zanahoria, los ajos y cebolla. Ponemos nuevamente al fuego para expulsar el aire y dejamos reducir para que espese. Rectificar de sal si es necesario.

<https://www.mepillasquisando.com>