

25

Lomo de ternera avileña dulce-picante



CASTILLA Y LEÓN

Cocinero: **Isidora Beotas**
 Restaurante: **El Almacén (Ávila)**

Tiempo: **15 min.**
 Categoría: **Carnes**

Coste: **Bajo**
 Dificultad: **Media**



Ingredientes

(Para 4 personas)

Lomo de avileño	800 gr
Aceite de sésamo	1 c.s
Azúcar morena	3 c.s
Mirin	20 cc
Soja líquida	10 cc
Vinagre de Módena	5 cc
Guindillas	4 unidades
Aceite de oliva de 0,4 grados	15 cc
Sal y pimienta	
Patatas paja	1 kg

Elaboración

Saltear el lomo de avileño en el aceite de sésamo y flambear con el mirin (un tipo de soja que

se utiliza para cocinar en muchas salsas de la cocina nipona).

Retirar la carne y reservar en zona de calor.

En esa misma sartén, añadir el azúcar moreno para llevar a consistencia de caramelo fluida. A continuación, introducir la soja y el vinagre de Módena, dejándolo todo ello reducir lentamente.

En la batidora triturar las guindillas con el aceite de 0,4 grados de acidez y una gota de sal. Freír las patatas paja en abundante aceite de oliva virgen.

Montaje del plato

En plato redondo poner el lomo, regarlo con la reducción y rodearlo de la salsa de guindillas. Poner encima las patatas.