



Lomo de ternera al vino

# Lomo de ternera al vino

[Mas recetas Carnes en http://www.recetasypostres.net/carnes/1.php](http://www.recetasypostres.net/carnes/1.php)

## Ingredientes:

1 trozo de lomo de 600gr., 1 vaso de vino blanco, un poco de mantequilla, aceite y sal al gusto.

## Pasos a seguir:

- 1) Se espolvorea la carne con sal.
- 2) Se calienta aceite en una sartén, y se dora el lomo.
- 3) Se coloca el lomo en una fuente para horno y se rocía con la salsa de su cocción.
- 4) Se lleva al horno, a temperatura media, durante 20 minutos, aproximadamente.
- 5) Se rocía con el vino y se deja cocer en el horno hasta que esté bien hecho.
- 6) Derretir mantequilla en una sartén, añadir la salsa de la cocción y darle unos hervores.
- 7) Se corta el lomo en rodajas, se colocan en una fuente, se rocían con la salsa y listo para servir acompañado de patatas fritas, si se desea.

Enlace a la receta: <http://www.recetasypostres.net/carnes/lomo-de-ternera-al-vino-107.php>