



Lomo de cordero con patata gratinada y espinacas



Categoría
Carne



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Médio



Custo
Alto



Com quem?
Con la familia



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



70ml Gallo Aceite Virgen Extra Reserva

- 600gr lomo de cordero
- 20gr ajo
- 1gr tomillo fresco
- 200gr espinacas en hojas
- 50ml vino blanco
- QB Sal y pimienta
- QB nuez moscada
- 200gr patata rallada
- 2 huevos
- 125ml natas
- 50gr queso rallado

1

Marine el lomo de cordero en Gallo Aceite Virgen Extra Reserva, ajo aplastado, sal, pimienta y tomillo fresco durante una hora.

2

A continuación, en una sartén caliente cocine la carne de todos los lados, junto con el tomillo y el ajo, y luego dejar cocinar a fuego lento durante 3 minutos a cada lado. Reserve.

3

Refresque la sartén con el vino blanco, y deje reducir.

4

Vuelva a colocar la carne y deje cocinar por otros dos minutos.

5

Saltear las espinacas en aceite y servir la carne rebanada, junto con la patata gratinada.

6

Para hacer la patata gratinada, comience por mezclar la nata con los huevos, añadiendo luego la patata rallada.

7

Sazonar con sal, pimienta de molino y nuez moscada.

8

Después, unte pequeñas formas con aceite y eche el preparado, cubriendo con queso rallado.

9

Llevar al horno durante unos 25 minutos, a 175°C, hasta que la patata se doren.

Produtos utilizados



Reserva

Aceite de Oliva Virgen Extra

Veja também

Carne Rápido Fácil

Pizza de presunto com rúcula

Carne Médio Fácil

Salada de entrecôte com arroz vermelho, manga e tomate

Carne Médio Fácil

Espetadas de frango com molho de amendoim

Carne Demorado Fácil

Perna de cabrito em crosta de ervas

Carne Demorado Fácil

Perna de borrego no forno com chalotas e cogumelos



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide