

Lomo a la crema de vino y queso



Ingredientes

Para 4 personas:

4 filetes gruesos de lomo de cerdo.

4 lonchas de jamón de york

100 gramos de queso rallado

1 vaso (200 cc) de leche evaporada "Ideal"

100 gramos de champiñones

4 cucharadas de vino blanco

1 limón

sal, pimienta y aceite

Preparación

Se ponen a macerar los filetes de lomo en aceite con un chorrillo de zumo de limón durante 15 minutos.

Se sazonan con sal y pimienta y se doran en un poco de aceite. Colocarlos en una bandeja de horno.

En la misma grasa en la que se han dorado los filetes, se rehogan las lonchas de jamón de york y se van colocando encima de los filetes. Se saltean los champiñones cortados a láminas y se reparten sobre el jamón.

En una sartén se pone queso con un poco de leche evaporada. Cuando funde el queso se le agrega el vino y el resto de la leche. Sazonamos con sal y pimienta y se vierte todo en el fuente del horno sobre la carne.

Dejar unos minutos al horno fuerte antes de servirlo