RECETA

Lomo al Vino

Lomo sellado, horneado al punto y acompañado con reducción de vino.

4 personas | 60 minutos | Difícil dificultad



INGREDIENTES

Lomo de res Ver en Cortes premium →	1 pieza de aproximadamente 2 lb
Sal	1 cucharadita
Pimienta negra	½ cucharadita
Aceite de oliva	2 cucharadas
Ajo	2 dientes aplastados
Romero	1 rama
Chalota	1 unidad, o ½ cebolla pequeña, picada fina
Vino tinto seco	1 taza
Caldo de res	1 taza
Mantequilla fría	2 cucharadas en cubos

PREPARACIÓN

1 Prepara y sella el lomo.

Saca el lomo del refrigerador 30 minutos antes. Dobla la punta delgada hacia adentro y ata la pieza con hilo de cocina cada 3–4 cm para que tenga un grosor uniforme y se cocine parejo. Sécalo y sazona con la sal y la pimienta. Calienta el aceite en una sartén apta para horno a fuego alto y sella el lomo 2–3 minutos por cada lado, incluidas las puntas, unos 10 minutos en total. En el último minuto agrega el ajo y el romero.

2 Hornea.

Pasa la sartén al horno precalentado a 180 °C y hornea 20–25 minutos. Revisa el centro de la parte más gruesa con un termómetro y retira el lomo cuando marque 60 °C; durante el reposo la temperatura sube hasta 63 °C, la referencia de seguridad para un corte entero de res con al menos 3 minutos de reposo. El lomo es muy magro y se seca rápido si lo pasas. Colócalo en una tabla, cúbrelo sin apretar con papel aluminio y déjalo reposar 10 minutos.

3 Prepara la reducción.

Descarta el romero y el exceso de grasa de la sartén, dejando el ajo. A fuego medio cocina la chalota 2 minutos. Vierte el vino, raspa el fondo para despegar lo que quedó del sellado y deja hervir hasta reducir a la mitad, unos 5 minutos. Agrega el caldo y sigue reduciendo 8–10 minutos, hasta que quede alrededor de ½ taza y cubra el dorso de una cuchara. Retira del fuego y agrega la mantequilla fría cubo por cubo, moviendo la sartén hasta que se funda y la salsa quede brillante. No la vuelvas a hervir después de la mantequilla o se separa. Prueba y ajusta la sal.

4 Corta y sirve.

Retira el hilo y corta el lomo en medallones de 2 cm. Sirve con la reducción encima o en una salsera aparte.

Puré de papas

800 g de papas · 3 cucharadas de mantequilla · ½ taza de leche caliente · ½ cucharadita de sal · 1 pizca de pimienta

Pela las papas, córtalas en trozos parejos y cocínalas en agua con sal 18–20 minutos, hasta que un cuchillo las atraviese sin resistencia. Escúrrelas bien y déjalas 1 minuto en la olla para que suelten el vapor. Machácalas en caliente, incorpora la mantequilla y después la leche de a poco hasta la textura que prefieras. Sazona con sal y pimienta. No uses licuadora: el puré se vuelve chicloso.