Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PLATOS PRINCIPALES

Lomo ibérico con patatas chafadas

20min · 4 raciones

Ingredientes

- Filetes de lomo ibérico
- Patatas para guarnición
- Aove
- Sal
- Pimienta
- Mantequilla

Elaboración

1. En una cacerola con abundante agua ponemos las patatas a hervir
2. Cuando estén blanditas las retiramos y las colocamos en la bandeja de horno
3. Con el culo de un vaso las chafamos
4. Ponemos un poco de sal, pimienta y un poquito de mantequilla por encima
5. Llevamos al horno a 180 grados durante 15-20 min. hasta que estén doraditas
6. En una sartén ponemos un chorrito de aove y hacemos los filetes vuelta y vuelta con un poquito de sal
7. Servimos todo caliente y a disfrutar

RECOMENDACIONES

Podemos acompañar las patatas con un poquito de alioli

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas

cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya