

# Colomé

DESDE 1831

## LOMO CON ESPECIAS

### QUINOA, TOMATES EN COCCIÓN & UVAS FRESCAS

*para 3 personas*



## Ingredientes

Para la carne:

- 1 lomo chico
- Pimienta en grano, sal gruesa, perejil, ají molido c/n

Para la ensalada:

- 1 taza de quinoa
- 1/2 kg de variedad de tomates
- 1 taza de hojas frescas
- 1/4 kg de uvas frescas
- 1 limón

## Preparación

Picar bien todos los ingredientes para sazonar la carne, pasar la carne por encima para que todo se impregne bien.

Dorar por todos sus lados y terminar su cocción en el horno. Dejar reposar la carne 10 minutos antes de cortar.

Para la ensalada, lavar la quinoa 3 veces hasta que el agua salga transparente.

Cocinar en agua hirviendo con sal por 20 min.

Cortar los tomates en varias formas, el limón al medio y dorar en sartén con oliva de ambos lados.

Para el armado, disponer la carne junto a la quinoa, los tomates y las uvas frescas y aderezar con aceite de oliva y jugo de limón asado. Acompañar con hojas frescas aromáticas o rúcula fresca.