

LLOM AL PEBRE VERD

Per a 4 persones :

4 lloms
4 cullerades de pebre verd en gra
50 g de mantega
3 cullerades d'oli
1 vaset de brandy
150 ml de nata líquida
Sal

Picar grollerament el pebre verd en un morter.

Recobrir els lloms, un a un, amb el pebre, apradant amb les mans.

Posar en una paella l'oli i la mantega a foc fort. Daurar els lloms per els dos costats, baixar el foc i continuar la cocció durant uns 5 minuts.

Treure els lloms i reservar en calent.

A la mateixa paella, afegir el brandy, escalfar i flamejar.

Afegir la nata, salar i coure durant 1 minut.

Posar la salsa sobre els lloms i servir en plats molt calents, acompanyats amb patates i tomàquets al forn.

Encara que el pebre verd es caracteritza més per la seva intensitat aromàtica que per ser picant, és convenient no exagerar la quantitat ja que podria anular el sabor de la carn.