

Lomo bajo de buey frito con su grasa

- 1.** Se coge la pieza de lomo bajo como se ve en la fotografía y se quita toda la grasa.
- 2.** Esta grasa se fríe en una cazuela para filtrala y tener por un lado, los lomos de buey pulidos y por otro lado, el aceite de la propia grasa de la pieza de lomo bajo de buey.
- 3.** Con este aceite se fríen los lomos para que queden marcados y sellados; previamente se habrán salado y pimentado al gusto de cada uno.
- 4.** El plato se termina en el horno durante unos minutos para que repose con todos los jugos de la propia carne dentro.
- 5.** Se quita del horno y se emplata con la guarnición de pimientos del piquillo o de lo que se desee.