

Medallones de lomo vetado

a la mostaza y cranberry

Tiempo total: 40 minutos

Dificultad: Media

Porciones: 4

Ingredientes:

- Carne
- Mostaza
- Aceite de oliva
- Sal de mar
- Pimienta
- 1/2 taza de cranberry secos
- Mantequilla

Preparación:

- 1.-Poner los medallones de carne en una fuente que pueda ir al horno
- 2.-Embetunar los medallones con mostaza, agregar aceite de oliva + sal de mar + pimienta + 1/2 taza de Cranberry secos
- 3.-Poner el horno a 250 grados y precalentar por 15 o 20 min
- 4.-Meter la carne + poner cubitos de mantequillas sobre cada medallón y cocinar a 250 grados por 15 o 18 min