

RECETA

LOMO RELLENO

CON JAMÓN SERRANO Y HUEVO

Ingredientes:

Para el lomo relleno

1 kg. cinta de lomo de cerdo cortado en libro

150 gr jamón serrano

3 huevos cocidos

6 cdas aceite de oliva

sal y pimienta negra

Para la salsa de lomo

250 gr cebolla

2 dientes ajo

250 ml vino blanco

100 ml caldo de pollo

1/2 cdts sal

1 hoja laurel

10 cdas aceite de oliva

Para la garnición del lomo

400 gr guisantes

300 gr zanahorias

3 dientes ajo

1 hoja laurel

400 ml caldo de pollo

50 ml vino blanco

8 cdas aceite de oliva





PASOS A SEGUIR

- ★ Se pone los huevos a cocer. Mientras vamos salpimentando el lomo, tanto por un lado como por el otro. Se añade el jamón serrano al lomo cortado en lonchas, y si queremos que se centren los huevos duros, pues se ponen al principio del enrollado.
- ★ Se enrolla el lomo, y se ata con hilo bramante, se introduce en una sartén con las 6 cucharadas de aceite y lo doramos un poco por todos los lados. Se reserva la carne dentro de la sartén.
- ★ Se pela y se corta la cebolla y los ajos, y se pone a pochar en una sartén con las 10 cucharadas de aceite de oliva. Se le añade la sal y la hoja de laurel . Se pocha durante 20 minutos y se reserva, y se retira la hoja de laurel.
- ★ La carne se pone en una fuente para el horno, introducimos el lomo y junto con la salsa que hemos triturado de la cebolla y el ajo, junto con el vino y el caldo, y lo ponemos a 160° C - 170° C durante una hora arriba y abajo. Al cabo de 1/2 hora se le da la vuelta.
- ★ Mientras se va haciendo el lomo, podemos ir haciendo la guarnición
- ★ Se pela las zanahorias y se parten en rodajas finas. En una sartén se pone las 8 cucharadas de aceite y se añade las zanahorias. junto con el ajo y los guisantes. Saltear durante un minuto a fuego fuerte, después se baja y se le añade el vino blanco, se deja evaporar el alcohol.
- ★ Y se le añade el caldo de pollo, y se deja cocer hasta que las zanahorias estén tiernas. Se rectifica de sal y se tuviera que hacer.
- ★ Con la carne completamente fría se cortan las cuerdas y se puede cortar en rodajas. Se emplata las rodajas junto con la salsa y la guarnición.

Buen provecho