

Será por recetas



Lomo de cerdo relleno

Cerdo

4 Personas

50 Minutos

Media

Enviada el 12/01/2012

Ingredientes

- 1 kg Lomo de cerdo entero
- 200 gr. Bacon
- 100 gr. Queso rayado o cortado a tiras
- 2 Cebollas
- 2 Patatas
- Aceite, Sal y Pimienta blanca

Elaboración

Abrir el lomo de cerdo transversalmente con un cuchillo de forma que quede descubierto el centro sin llegar a separarlo. Salpimentar. Envolver el queso con el beicon y colocar en el interior del lomo formando el relleno. Con una cuerda fina de cocinar, bridar el lomo para evitar que se salga el relleno durante el horneado. Reservar. Cortar las patatas a rodajas y colocarlas en una fuente para horno con un chorrito de aceite para que no se peguen. Encima, poner las cebollas cortadas en juliana ancha y echar una pizca de sal. Sobre esta cama, colocar el lomo que tenemos relleno, y tapar la fuente con un papel de aluminio. Introducir en el horno precalentado a 180 °C y hornear durante 30 minutos. Pasado ese tiempo, retirar el papel de aluminio y dejar que se dore durante 10 minutos más antes de retirar. Eliminar el cordel de cocinar y cortar el lomo en medallones anchos. Colocar en una fuente las patatas y las cebollas como base, y encima los medallones rellenos. Servir bien caliente.



Autor receta de Lomo de cerdo relleno

JVL .

Valoración 4/5

245 Recetas publicadas

Miembro desde 10/01/2012