LOMO RELLENO

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: MARIBEL

Tiempo: 2 horas
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Medio

El truco de esta receta:
NO DEJAR DEMASIADO EL LOMO EN EL HORNO, PARA QUE RESULTE MAS JUGOSO.

Descripción:
ESTA RECETA ES MUY BUENA, EL LOMO QUEDA MUY SABROSO.

Ingredientes para 4 personas :

- 1 KL. de CINTA DE LOMO
- 1 PAQUETE de QUESO EN LONCHAS
- 1 PAQUETE de JAMÓN DE YORK EL LONCHAS
- 1 PAQUETE de BACÓN AUMADO
- 3 CUCHARADAS de TOMATE FRITO
- ACEITE, SAL Y PIMIENTA
- PARA ATARLO. de HILO BRAHAMANTE

Preparación:

Paso 1

Abrimos el lomo asta dejarlo totalmente plano, le podemos pedir al carnicero que nos lo haga. Salpimentamos el lomo y lo cubrimos con el bacón, el jamón de york y el queso, lo regamos con un poco de aceite y el tomate frito. Lo enrollamos y atamos con el hilo. Ponemos en la bandeja un buen chorro de aceite y lo metemos en el horno precalentado a 2oo° hasta que este dorado. Hacemos filetes y lo reservamos, ponemos un chorro de agua en la bandeja con el jugo que ha soltado y lo ponemos al fuego para que recoja todos los sabores, volvemos a poner el lomo en la bandeja con la salsa y servimos.