

Creador: Penny **Recetizador:** Araceli Martine



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 8 Lonchas lomo
- 8 Hojas de col
- 2 Lonchas panceta
- 1 Cebolla
- 1 vaso de Vino blanco
- 2 cucharadas de Tomate frito
- 1 Butifarron
- 1 puñado de Pasas
- Aceite
- Sal y pimienta

Preparación:

Paso 1

Darles unos golpes al lomo con el rodillo de amasar para ablandarlo. Sal pimentar y dorar ligeramente. Blanquear las hojas de col, escurrir y dejar enfriar.

Paso 2

Una vez las hojas de col estén lo suficientemente frías para manejar, envolver cada loncha de lomo con una hoja de col y poner en una fuente para el horno. Cortar la panceta en dados y dorar ligeramente. Añadir la cebolla picada, las pasas y el butifarrón cortado y sofreír unos minutos. Añadir el vino, llevar a ebullición y reducir un poco. Añadir el tomate frito y cocer todo junto 5 minutos. Cubrir el lomo con la mezcla anterior y hornear tapado 30 min.