

rollito de lomo relleno de jamón y almendras



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

Creador: bertodu **Recetizador:** Mari Caballero



Tiempo: 1h y 30min

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Moderna

Coste: Medio

Descripción:

da un poco de trabajo pero es apropiada para un día en el que se quiera hacer una comida especial

Ingredientes para 4 personas :

- en un trozo de medio kilo de lomo de cerdo
- 100 g de almendras molidas
- 4 anchoas en salazón
- - 1 diente de ajo
- 4 lonchas de jamon york
- 1 cucharada de margarina
- 1dl de aceite de oliva
- 1 cebolla
- 1 copita de Cognac
- sal y pimienta
- un vaso de leche
- una cucharadita de harina

Preparación:

Paso 1

preparar los ingredientes, quitarle los trozos de grasa al lomo, moler o picar las almendras, el jamón york se puede comprar 2 lonchas gruesas o 4 finas

Paso 2

abrir el lomo procurando que quede una base rectangular

Paso 3

extender sobre el lomo las lonchas de jamón york

Paso 4

en el mortero poner las almendras, las anchoas en salazón y el ajo, picarlo bien y repartir esta mezcla sobre el jamón

Paso 5

enrollar el lomo y atarlo con hilo, de mientras picar la cebolla muy fina

Paso 6

en una sartén calentar el aceite y la margarina, y dorar el lomo por ambos lados, reservarlo, en la misma grasa freir la cebolla , una vez dorada volver a poner la carne, espolvorear con la harina, rociar con el coñac y la leche y cocer tapado hasta que esté tierno al pincharlo, más o menos 45 minutos, dejar enfriar completamente antes de cortarlo en lonchas, la salsa pasarla por la batidora y servirla aparte.