

**Creador:** Alegna

**Descripción:**

**Tiempo:** 2 horas

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Medio

## Ingredientes para 6 personas :

- - Una pieza de lomo fresco entero de 1 kilo
- - 150 g de carne de cordero picada
- - 150 g de carne de ternera picada
- - 200 g de champiñones
- - Un diente de ajo picado
- - Una pizca de perejil
- - 2 salchichas blancas
- - 1 vaso de vino blanco
- - 2 puerros
- - 2 cebollas
- - 2 zanahorias
- - Sal y pimienta

## Preparación:

### Paso 1

Elaboramos el relleno juntando las salchichas con las carnes picadas, los champiñones fileteados, el huevo, el diente de ajo y el perejil. Mezclamos todo. Hacemos una incisión central a lo largo del lomo para abrirlo en forma de libro pero sin llegar hasta el final. Hacemos lo mismo en cada lado de la pieza. Salpimentamos el relleno y lo colocamos a lo largo del lomo. Encendemos el horno a 200 grados. Atamos el lomo bien cerrado y sin que se salga el relleno con una cuerda para asar. Para ello apretamos la pieza con las manos. Picamos la cebolla, el puerro y la zanahoria, lo colocamos en una placa de horno, echamos un poco de vino y situamos el lomo sazonado encima de las verduras. Horneamos una hora y media. Al sacar el lomo, le ponemos peso encima para prensarlo hasta que se enfríe. Luego lo cortamos en rodajas. Mientras tanto, ponemos las verduras en una sartén con un poco de harina, las rehogamos y añadimos un poco de agua. Trituramos y colamos la salsa. Calentamos el lomo junto con la salsa y lo servimos acompañado de un puré de patata.