

Receta de Lomo Ibérico Relleno

15 Sep 2016



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una exquisita receta de **Lomo Ibérico Relleno**, esta es una receta que os hará quedar muy bien como cociner@s y podéis prepararla en casa en cualquier celebración y para toda la familia.

Ingredientes

- Lomo ibérico en un trozo (500grs)
- Queso Camembert (dos lonchas)
- Sobrasada (una rodaja)
- Cebolleta o cebolla tierna (una)
- Pimiento verde italiano (uno)
- **Para untar el lomo:**
- Mostaza
- miel
- Aceite de oliva
- Sal

Modo de Preparación

1. Poner el lomo sobre una tabla de cocina y con un cuchillo afilado abrir el lomo con dos cortes de forma que quede todo plano extendido, ponerle un poco de sal
2. Freír en una sartén con aceite de oliva, por separado, el pimiento y la cebolla partidos en trocitos medianos
3. En la parte central del lomo, poner las lonchas de camembert y una capa de cebolla por encima, taparlo con una de las partes y encima colocar la sobrasada y sobre ella el pimiento
4. Taparlo con la otra parte del lomo y atarlo con cordón de cocina
5. Mezclar en un bol un poco de aceite de oliva, una cucharada de mostaza y otra de miel y un poco de sal
6. Colocar la carne sobre papel de horno y untarla con la mezcla preparada, cerrar bien con el papel de hornear doblado varias veces que quede bien cerrado
7. Precalentar el horno a 200º
8. Introducir la carne en el horno y mantenerlo unos 20 minutos
9. Pasado el tiempo, sacar y dejar enfriar un poco
10. Cortarlo en rodajas y servir acompañado del resto de cebolla y pimiento, o de una ensalada o unas patatas fritas y....buen provecho!!!