Receta de Lomo De Cerdo Relleno A La Naranja

22 Abr 2014

Buenos días, para hoy os dejo esta receta de Lomo de Cerdo Relleno a la Naranja, espero que os guste y disfrutéis de este delicioso plato.

Ingredientes

- Lomo de cerdo en filetes
- Quesitos en porciones o lonchas de fundir (la mitad que filetes)
- Lonchas de jamón serrano finitas
- Vino de jerez seco (un vasito)
- Naranjas (dos o tres)
- Huevos (dos o tres)
- Aceite de oliva
- Harina
- Sal y Pimienta blanca
- Maicena (una cucharada)

Modo de Preparación

1. Aplastar un poco los filetes de lomo y ponerles sal y pimienta blanca molida
2. Poner entre dos filetes un quesito extendido y una loncha de jamón serrano y aplastarlos que queden bien unidos
3. Rebozar en harina y huevo batido y freírlos en aceite de oliva muy caliente
4. Colocarlos en una cacerola junto con el vino de jerez, dejar unos minutos y añadir el zumo de las naranjas y con la cacerola tapada dejar cocer unos 20 minutos
5. Deshacer la maicena con un poquito de agua fría y añadir a la salsa para que espese, rectificar de sal
6. Servir caliente con un poquito de salsa y unas rodajas finitas de naranja