

Receta de Lomo relleno al Horno

07 Sep 2015



Buenos días a tod@s, comenzamos esta segunda semana de Septiembre con una rica receta que estoy segura que os va a gustar, se trata de **Lomo Relleno al Horno**, es fácil de preparar y queda exquisito para toda la familia.

Ingredientes

- Lomo de cerdo (una pieza de 2kg aproximadamente)
- Ajos (cuatro dientes)
- Atún en aceite (dos latas)
- Huevos cocidos (dos)
- Pimiento morrón (dos latas pequeñas)
- Vino blanco (un vaso)
- Agua (un vaso)
- Aceite de oliva
- Perejil
- Sal
- Pimienta negra

Modo de Preparación

1. Poner en un picador los dientes de ajo pelados, el atún escurrido, los pimientos morrones escurridos, los huevos cocidos, un manojito de perejil y un poco de sal
2. Triturarlo todo y reservarlo
3. Cortar el lomo a lo largo en tres partes sin llegar al fondo y poner en cada corte un poco de sal y pimienta
4. En cada corte, poner un poco del relleno reservado, presionándolo bien
5. Atar con hilo grueso de cocina bien apretado para que no se salga el relleno
6. Colocarlo en una fuente de horno y echarle el vino, el agua y un buen chorro de aceite de oliva, un poco de sal y pimienta
7. Meter la fuente al horno a 180° durante unos 50 minutos, mirar de vez en cuando para que no se seque ni se pase
8. Cuando esté el lomo hecho, dejarlo enfriar y quitar el hilo
9. Partirlo en rodajas y acompañado de la salsa que quede en la fuente
10. También lo podéis acompañar de unas patatas fritas y....buen provecho!!!

Lomo relleno al Horno

Publicado en Mis Recetas Caseras (<https://www.misrecetascaseras.com>)
