

Receta de Lomo Relleno con Bechamel gratinado

26 Mayo 2020



Buenos días a tod@s, hoy quiero recomendaros esta riquísima receta de **Lomo Relleno con Bechamel Gratinado**, lo hemos preparado en casa y nos ha gustado mucho, espero que os guste y lo hagáis para vuestra familia.

Ingredientes

- Lomo de cerdo (ocho rodajas o más según comensales)
- Jamón serrano en lonchas (una loncha para cada dos rodajas de lomo)
- Queso de sándwich (una loncha para cada dos rodajas de lomo)
- Huevos batidos (dos o tres)
- Harina para rebozar
- Aceite de oliva
- Pan rallado
- Cebolla (una pequeña)
- Leche
- Harina
- Queso rallado

Modo de Preparación

1. Aplastar un poco las rodajas de lomo y rellenar con una loncha de jamón y otra de queso, taparla con otra rodaja de lomo
2. Pasarlas por harina y huevo batido, después por pan rallado
3. Freír en abundante aceite de oliva caliente y dejar escurrir sobre papel absorbente de cocina
4. En una sartén con un poco de aceite caliente, refreír la cebolla muy picadita, añadir la harina y refreírla, después añadir leche fría y remover hasta que quede una bechamel clarita
5. Colocar el lomo relleno en una fuente de horno
6. Rociarlo con la bechamel preparada y espolvorear con queso rallado
7. Meter al horno a gratinar durante unos minutos
8. Servir caliente, acompañado de unas patatas fritas a vuestro gusto y...buen provecho!!!