

Receta de Lomo De Cerdo Al Hojaldre

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, en primer lugar quiero felicitar a todos los seguidores de nuestro Blog de Recetas, que celebran hoy su santo pues como ya sabéis hoy es la festividad de Santiago Apóstol, y quiero dejaros esta receta que resulta muy apropiada para un día especial.

Ingredientes

- Lomo fresco de cerdo (una pieza de 1kg aprox.)
- Masa de hojaldre (una lámina extendida)
- Lonchas queso tranchetes
- Bacón ahumado (dos o tres lonchas gruesas)
- Yema de huevo
- Sal y aceite de oliva
- Ajos y perejil

Modo de Preparación

1. En una fuente honda poner el lomo untado de aceite y un machacado de ajos y perejil, dejar macerando al menos un par de horas
 2. Colocar el lomo en el hojaldre extendido y poner sobre él unas lonchas de queso y el bacón ahumado
 3. Envolver todo con el hojaldre procurando que los bordes queden bien cerrados
 4. Con una brocha o pincel, untar todo el hojaldre con la yema de huevo
 5. Precalentar el horno a 220 Grados
 6. Pinchar un poco todo el hojaldre con un palillo e introducir en el horno, mantener unos cuarenta minutos aproximadamente, sacar y servir y... Feliz día de Santiago!!!
-