

Receta de Lomo Relleno De Ciruelas Con Manzanas

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una receta exquisita de lomo relleno de ciruelas pasas, seguro que os gustará y lo haréis en casa para toda la familia.

Ingredientes

- Lomo de cerdo (1 kg aproximadamente)
- Aceite de oliva
- Vino blanco (un vasito)
- Caldo de carne (200 ml.)
- Ciruelas pasas deshuesadas
- Manzanas (tres o cuatro)
- Pimienta molida y sal

Modo de Preparación

1. Abrir el lomo por la mitad en forma de libro, echar sal y espolvorear pimienta negra en el interior
2. Colocar las ciruelas en un lado y enrollar media vuelta, volver a poner otra fila de ciruelas y volver a enrollar, sujetar bien con un cordón de cocina y salpimentar por fuera
3. En una sartén con un poco de aceite de oliva caliente sellar bien el lomo por todos los lados
4. Colocar el lomo en un recipiente para horno y ponerle por encima el aceite de sellarlo, echar el vino en la sartén para desgrasarla y volcar encima del lomo y después le añadimos el caldo de carne
5. Precalentar el horno a 180 Grados y meter la fuente con el lomo durante una hora aproximadamente
6. A media cocción voltear el lomo y añadir las manzanas (sin el corazón) y ciruelas pasas, regar de vez en cuando con la salsa que se va haciendo
7. Cuando esté horneado, sacar y dejar un rato reposar, después cortar en rodajas y cubrir con la salsa restante, si está clara, reducirla un poco al fuego en un cacito
8. Colocar las manzanas como guarnición y acompañar de unas patatas fritas o una ensalada y....buen provecho!!!