

Libro de lomo



Nombre de la receta

Libro de lomo

Tiempo

2 Horas

Dificultad

Muy sencilla

Personas

5

Alérgenos

Leche

Descripción

Lomo cortado en libro relleno de bacon y queso

Ingredientes

- 1/2 cinta de lomo de cerdo tierna
- 200 gramos de bacon en lonchas ahumado
- 10 tranchetes de queso
- 1 cebolla grande
- 5 dientes de ajo
- 1 vaso de vino blanco
- 1 chupito de coñac

- al gusto de sal
- al gusto de pimienta
- 3 cucharadas soperas de aceite de oliva

Pasos

- 1** En primer lugar preparamos nuestro trozo de lomo partiéndolo en filetes sin llegar al final. Salpimentamos a nuestro gusto. Entre filete y filete meteremos media loncha de bacon finita y medio tranchete. Reservamos en la bandeja donde lo vayamos a hornear.



- 2** En una sartén ponemos el aceite y pochamos un poco la cebolla picada en juliana junto a los ajos cortados en láminas. Cuando esté a medio pochar le añadimos el chupito de coñac y dejamos un minuto a que evapore un poco el alcohol.



- 3** A continuación, echamos la cebolla a los lados del lomo en la bandeja. Añadimos el vaso de vino y regamos con un chorrito de aceite por encima del lomo.



- 4** Llevamos nuestra bandeja a hornear a 200 grados durante unos 45 minutos. Si vemos que se quema el queso que sobresale, quitamos el fuego de arriba, o ponemos otra bandeja arriba para que no le de directamente la acción del grill.

- 5** Una vez asado, sacamos la bandeja y ponemos en un vaso de batidora la cebolla con los jugos y pasamos la salsa. La colocamos en una salsera.



- 6** Ya solo queda cortar nuestro lomo en raciones y servir.

**Observaciones o consejos**

Podemos acompañar el plato con patatas panadera como en este caso o con arroz blanco. Podemos utilizar el queso que más nos guste. En esta ocasión se han puesto tranchete porque es un queso suave.

Autor

Matilde Linares