Lomo de cerdo especial

Fuente: Instituto de Gastronomía Profesional

Ingredientes:

3 cdas. de mantequilla, 1 tallo de apio picado

1/2 cebolla picada, 1/2 cda. de romero

1 cda. Albahaca, 6 champiñones picados

2 cdas. de jerez, 1/2 taza de pan molido

sal y pimienta a gusto

2 lomos de cerdo

1 cda. de aceite de oliva, 1 cta. de salsa teriyaki

1 limón, su jugo, 1 pizca de pimienta

Preparación:

Freír el apio y cebolla, agregar los condimentos incorporar los champiñones, luego el vino. Cocinar un par de minutos, mezclar con el pan molido.

Moler en el procesador de alimentos. Cortar los lomos a lo largo sin que se rompan por completo.

Poner los lomos entre 2 hojas de papel encerado y aplanar con un mazo. Poner el relleno, enrollar y asegurar con un cordel. Mezclar el aceite de oliva, salsa teriyaki, jugo de limón y pimienta. Pincelar la carne.

Hornear 30 minutos tapado con papel aluminio y si se quiere asar a la parrilla o bien hornear por más rato en el horno. Nº de personas: 8.