

## Lomo de cerdo relleno

**Fuente:** [www.recetasytecnicas.com](http://www.recetasytecnicas.com)

### Ingredientes:

1 unidad (450 g aprox.) de Solomillo de cerdo

1 plantita Puerro

50 g Panceta ahumada

Sal

### Preparación:

Ciselar el puerro y cortar la panceta en finas tiras. Reservar.

Abrir el solomillo en forma de libro (ver consejos para abrir una carne para rellenarla) e introducir el puerro y la panceta.

Atarlo, para que el relleno no se salga durante la cocción. Para atarlo serán necesarios tres hilos de 20 cm aproximadamente. La mejor forma de atar una carne rellena es primero colocar el hilo del centro y luego los de las puntas; esto ayudará a que el relleno se quede en su lugar.

Una vez que el **lomo de cerdo** está relleno y atado, salar por fuera y llevar a horno medio durante 15 o 20 minutos. La carne estará a punto cuando al pincharla con un escarbadietes salga líquido de un color apenas rosado, casi transparente.

Una buena idea puede ser acompañar este **solomillo de cerdo relleno** con papas a la crema.