



## Lomo de cerdo relleno

---

### Ingredientes:

- 1 kg de lomo de cerdo
- 6 o 7 lonchas de bacon o jamón cocido
- 4 o 5 lonchas de queso
- Sal
- Pimienta recién molida
- Aceite de oliva virgen extra
- 1 zanahoria
- 1 puerro
- 1 cebolla
- 1 chorro de vino blanco
- Laurel o especias al gusto

### Instrucciones:

Comenzamos con un espalmador aplanando el lomo que tenemos abierto. Tenemos que intentar que el lomo este de 1 o 2 cm de grosor para que no quede demasiado pesado.

Salpimentamos por ambos lados y colocamos lonchas de bacon y seguidamente de queso. Tenemos que dejar un margen para cerrarlo. Vamos a enrollarlo con cuidado hasta que se haga forme un rollito.

Ahora es el momento clave, usar hilo de cocina para que no se salga el relleno. Con un hilo de carnicero vamos a cerrarlo con fuerza por todos lados para que no se abra.

Una vez cerrado por todos lados, lo sellamos en un sartén con aceite de oliva.

En una bandeja de horno, vamos a hacer una cama de verduras

Precalentamos el horno a 180° con calor arriba y abajo y ponemos un chorrito de vino blanco por encima del lomo, salpimentamos las verduras, ponemos una rama de romero y unas hojas de laurel e introducimos al horno a 180° durante 1 hora y 15.

Una vez fuera, lo partimos en lonchas y podemos triturar las verduras para servir las como salsa para el lomo relleno.