

# Espiral de lomo y vegetales a la plancha

Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

**Ciboulette:** 1 cda.

**Lomo:** 1 k

**Queso Mozzarella:** 200 g

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Sal gruesa:** Cantidad necesaria

## Chips de batata

**Batatas:** 2 Unidades

**Aceite para freir:** Cantidad necesaria

## Guarnición

**Berenjena:** 1 Unidad

**Aceto balsámico:** 60 cc

**Rabanitos:** 8 Unidades

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Zanahoria:** 1 Unidad

**Pimiento colorado:** 1 Unidad

**Cebolla:** 1 Unidad

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Miel:** 1 cda.

**Zucchini:** 1 Unidad

**Mostaza de Dijon:** 1 cda.

## Varios

**Reducción de vino tinto:** Cantidad necesaria

## Preparación de la Receta

- Limpie el **lomo** y abra en forma de libro.
- Pique el *ciboulette*.
- Corte el queso *mozzarella* en cubos pequeños.
- Rellene el *lomo* con el queso, *ciboulette* picado, sal y pimienta
- Enrolle, ate con un hilo de cocina y rocíe con aceite de oliva y sal gruesa.
- Coloque sobre la parrilla a cocinar por todos sus lados.
- Retire y deje reposar por unos minutos, quite el hilo y corte en medallones.

## Guarnición

- Corte los vegetales en tiras finas.
- Corte los rabanitos al medio y en láminas.
- En un bowl mezcle la miel, el aceto balsámico y la *mostaza* de dijón.
- Sobre la parrilla rociada con aceite de oliva, coloque los vegetales a grillar, condimente con sal y pimienta.
- Rocíe con la mezcla de miel los vegetales durante la cocción.

## Chips de batata

- Pele y corte las batatas en láminas con una mandolina.
- En una olla con abundante aceite caliente fría las batatas.
- Retire sobre papel absorbente

## Presentación

- Sirva el *lomo* junto a los vegetales grillados
- Rocíe con la reducción de vino tinto y decore con chips de *batata*

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/espinal-de-lomo-y-vegetales-a-la-plancha>