

Lomo a la Parrilla

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Aceite De Oliva: c/n

Huevos: 4 Unidades

Lomo: 1 unidad

Perejil: c/n

Queso rallado: c/n

Champignones: 400 Gramos

Morrones rojos: 2 Unidades

Panceta ahumada sin cuero: 300 Gramos

Pimienta: c/n

Sal: c/n

Preparación de la Receta

- Retirar la cabeza y la cola y cortar el **lomo** en rodajas de 3 cm.
- Cortar la *panceta* en trozos gruesos (igual cantidad de trozos de *panceta* que de lomo)
- Ensartar en el espeto (espada para asar) arrancando por la *panceta* e intercalando con el *lomo*.
- *Condimentar* con sal, pimienta y asar sobre las brasas suavemente girando cuando se vaya adquiriendo el punto deseado.
- Colocar en la parrilla morrones untados con aceite de oliva y asar despacio hasta que comiencen a ablandarse
- Retirar del fuego, cortar en mitades a lo largo, añadir en cada cavidad un *huevo* y llevar a la *plancha*.
- *Condimentar* con sal, pimienta, queso rallado fino y tapar.
- Cocinar hasta cuajar los huevos.
- Cortar los champignones en cuartos y cocinar en *plancha* sobre la llama hasta *dorar*.
- *Condimentar* con sal, pimienta y al final agregar *perejil* picado.

Armado

- Servir las brochetas de acero y acompañar con los champignones salteados y los morrones con *huevo*.