

Lomo con costra de hierbas con lasagna de vegetales

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Pan Rallado: 1 cda.

Lomo: 300 g

Aceite De Oliva: 30 cc

Salvia: 2 cdas.

Romero: 2 cdas.

Lasagna

Berenjenas: 2 Unidades

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Zucchini: 2 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto

Salsa

Azucar: 100 grs.

Ajo: 4 Dientes

Preparación de la Receta

- Corte el **lomo** en medallones
- Condimente con sal y pimienta.
- En una sartén con aceite de oliva selle el *lomo*.
- Pique finamente las hierbas.
- En un bowl mezcle las hierbas con el pan rallado, sal, pimienta y el aceite de oliva
- Cubra los medallones y termine la cocción en el horno.

Lasagna

- Corte las verduras en láminas, condimente con sal y pimienta, pincele con el aceite de oliva

- Cocine en el grill.
- En un aro moldeador intercale las verduras.
- Cocine en el horno.

Salsa

- En una *cacerola* reduzca el vino con el azúcar.
- Aromatice con el *ajo*.

Presentación

- Desmolde la lasagna en un costado del plato, y en el centro el *lomo*
- Acompañe con la salsa.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/lomo-con-costra-de-hierbas-con-lasagna-de-vegetales>