Lomo con melanzane y mozzarella



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal y Pimienta: A gusto
Lomo: 300 g
Zucchini: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 30 cc

Guarnición

Berenjenas: 2 Unidades
Mozzarella: 200 g
Sal: A gusto

Salsa

Salvia: 3 cdas.

Preparación de la Receta

- Corte los zuccchini en finas láminas con la ayuda de una mandolina y cocine el gril.
- Ase los morrones en el horno, pele y corte en tiras.
- Abra el **lomo** al medio en sentido longitudinal
- Acomode en su interior las láminas de *zucchini* y los morrones
- Condimente con sal y pimienta.
- Enrrolle y envuelva con papel aluminio y corte por la mitad.
- En una sartén con acetie de oliva selle las bases de cada una de las mitades de *lomo*.
- Termine la cocción en el horno.

Salsa

- En una *cacerola* reduza el caldo de carne con la salvia.

Guarnición

- Corte las berenjenas en láminas gruesas, condiemte con sal y pincele con el aceite de oliva
- Cocine en el grill.
- Corte la **mozzarella** en *fetas*.
- Acomode las berenjenas en una fuente para horno, encima una feta de *mozzarella*
- Gratine en el horno.

Presentación

- En el centro de un plato sirva una *berenjena*, encima el *lomo*
- Cubra con la salsa

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/lomo-con-melanzane-y-mozzarella