# Lomo con milhojas de papa y panceta



Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

### Lomo

**Manteca**: 30 g
**Sal y Pimienta**: A gusto
**Lomo de ternera**: 1 Unidad
**Aceite De Oliva**: 30 cc

### Milhojas de papa y panceta

**Queso Parmesano**: 80 grs.
**Sal y Pimienta**: A gusto
**Papas**: 500 g
**Panceta ahumada**: 250 g

### Salsa

**Manteca**: Cantidad necesaria
**Cebolla**: 1 Unidad
**Harina**: 100 grs.
**Champignones**: 100 g
**Echalotte**: 2 Unidad
**Vino Tinto**: 150 cc
**Tomillo**: Cantidad necesaria
**Salsa Inglesa**: 40 cc
**Fondo oscuro**: 700 cc
**Jamón cocido**: 100 g
**Sal y Pimienta**: A gusto
**Laurel**: 1 Hoja
**Perejil**: 100 g
**Ajo**: 20 g

### Varios

**Polvo de panceta ahumada**: A gusto

## Preparación de la Receta

## Lomo

- Limpie el **lomo** en su totalidad.
- Corte luego en trozos y átelos dándole forma circular.
- Condimente con sal y pimienta.
- Caliente una sartén con *manteca* y aceite luego selle los lomos de todos sus lados
- Retire y termine la cocción en horno a una temperatura de 180ºC

## Salsa

- Pele la *cebolla*, los ajos y los echalottes y corte en *brunoise*.
- Corte los champiñones en pequeños dados.
- Corte el *jamón cocido* en *brunoise*.
- En una sartén caliente con *manteca* saltee las *cebolla*, los ajos y los echalottes, dore levemente y agregue el *jamón*, cocine durante 5 minutos y añada los champiñones, cocine durante 2 minutos mas.
- Agregue luego la *harina*, mezcle y cocine unos minutos, una vez cocida añada el fondo, la salsa inglesa y el vino tinto
- Condimente con *tomillo* y *laurel* y espolvoree con *perejil* picado
- Mezcle y deje reducir a fuego lento.

## Milhojas de papa y panceta

- Lave las papas y corte en finas laminas con una mandolina.
- Forre un molde rectangular con papel film, coloque dentro agua caliente durante unos segundos, luego retire y seque el film.
- Coloque en la base del molde 3 capas de papas, una de **panceta** ahumada, condimente con sal y pimienta, nuevamente **papa** y espolvoree con queso parmesano y *tomillo*
- Repita el procedimiento hasta completar el molde, luego tape con papel film y cocine en horno a una temperatura de 120ºC a baño maría durante 2 horas aproximadamente
- Retire, coloque peso encima y deje reposar en la heladera durante 6 horas
- Corte la terrina en porciones, coloque en una placa previamente enmantecada y cocine en horno hasta dorarlas.

## Armado

- Retire los hilos del *lomo*.
- Sirva en la base del plato una *rodaja* de pan y encima una porción del *lomo*
- Bañe con la salsa.

## Presentación

- Acompañe con el milhojas de *papa* y *panceta*.
- Espolvoree con *tomillo* picado.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/lomo-con-milhojas-de-papa-y-panceta**