

# Lomo con polvo de hongos

Tiempo de preparación: 30 Min



# Ingredientes

### **Espinacas**

Sal: A gusto Aceite De Oliva: 3 cdas.

**Espinaca**: 1 Paquete **Aceto balsámico**: 1 cda.

Lomo

Hongos secos: 100 g

Huevos: 2 Unidades

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Sal y Pimienta: A gusto

**Lomo**: 800 g

**Puerros rellenos** 

Berenjena: 1/2 Unidad
Pimiento verde: 1/4 Unidad
Miel: 1 cda.

Blanco de puerro: 2 Unidades Sal y Pimienta: A gusto

Zanahoria: 1/2 Unidad

Tomillo: 1 Rama

Manteca: 1 cda.

**-**

Pimiento colorado: 1/4 Unidad

Salteado de papas

Caldo de carne: 500 cc

Sal gruesa: 1 cda.

Aceite De Oliva: 2 cdas. Papas grandes: 2 Unidades

Agua hirviendo: Cantidad necesaria Panceta: 200 g

# Preparación de la Receta

#### Lomo

- Corte el **lomo** en medallones y salpimiente.
- Procese los hongos secos hasta reducirlos a polvo.
- Bata los huevos con sal.
- Pase los medallones de carne por los huevos batidos y luego por el polvo de hongos.
- Envuelva las piezas de carne con papel film y deje reposar en la heladera durante 24 horas.
- En una sartén caliente con aceite de oliva dore las piezas de *lomo* por todas sus caras.
- Termine la cocción en el horno caliente durante 5 a 10 minutos aproximadamente.

#### **Puerros rellenos**

- En una cacerola disponga el caldo, la miel, sal, el tomillo y el puerro.
- Deje cocinar hasta que el puerro esté tierno.
- Retire los puerros del agua, realice un corte a lo largo y separe sus capas.
- Corte la berenjena, los pimientos y la zanahoria en brunoise (cubos muy pequeños).
- En una sartén caliente con *manteca* saltee los vegetales con sal y pimienta durante 3 minutos.
- Salpimiente las láminas de *puerro*, rellene con el *brunoise* de vegetales y enrolle.

### Salteado de papas

- Pele las papas, corte en cubos pequeños y cocine en abundante agua salada en ebullición.
- Corte la panceta en bastones finos.
- En una sartén caliente dore los bastones de panceta.
- Agregue aceite de oliva, los cubos de papas y saltee durante 2 minutos.

## **Espinacas**

 Corte las hojas de espinaca con las manos y aderece con sal, aceite de oliva y aceto balsámico.

#### Presentación

- En el centro de un plato disponga una porción de papas salteadas dándole volumen, a los lados disponga los puerros rellenos y encima un medallón de lomo
- Corone con las espinacas.