

Lomo con polvo de hongos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Espinacas

Sal: A gusto

Espinaca: 1 Paquete

Aceite De Oliva: 3 cdas.

Aceto balsámico: 1 cda.

Lomo

Hongos secos: 100 g

Huevos: 2 Unidades

Lomo: 800 g

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Sal y Pimienta: A gusto

Puerros rellenos

Berenjena: 1/2 Unidad

Pimiento verde: 1/4 Unidad

Blanco de puerro: 2 Unidades

Manteca: 1 cda.

Caldo de carne: 500 cc

Pimiento colorado: 1/4 Unidad

Miel: 1 cda.

Sal y Pimienta: A gusto

Zanahoria: 1/2 Unidad

Tomillo: 1 Rama

Salteado de papas

Sal gruesa: 1 cda.

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Agua hirviendo: Cantidad necesaria

Papas grandes: 2 Unidades

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.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/lomo-con-polvo-de-hongos>