Lomo de Cerdo Relleno de Hongos con Salsa de Durazno

Tiempo de preparación: 40 Min

Ingredientes

Cerdo

Espinaca: 1 Manojo
Lomo de cerdo: 3 kilos
Sal y Pimienta: c/n

Farsa de hongos

Aceite De Oliva: 200 miliitros
Cebolla: 1 unidad
Champiñón: 50 Gramos
Dientes de ajo: 4 Unidades
Panceta: 400 Gramos
Piñón blanco: 20 Gramos
Setas: 50 Gramos

Papa cambray

Romero fresco: 1 Rama
Limon: 1 unidad
Mantequilla noisette: 100 miliitros
Papa cambray: 200 Gramos

Salsa de durazno

Cardamomo: 2 Gramos
Durazno deshidratado: 80 Gramos
Durazno fresco: 3 Unidades
Fondo de Pollo: c/n
Harina: 50 Gramos
Mantequillla: 50 Gramos
Sal y Pimienta: c/n

Preparación de la Receta

Farsa de hongos

- Picar finamente la *cebolla* y el *ajo* y reservar.
- En una sartén colocar la *panceta*, dejar que suelte su grasa y en ésta sofreír la *cebolla* y el *ajo*.
- Cortar las setas y champiñones en cubos pequeños y agregarlos hasta que no tengan líquido, *sazonar* con sal y pimienta, añadir un poco de aceite de oliva y reservar.
- Abrir el **lomo** en forma de sábana y salpimentar, colocar las hojas de *espinaca* y rellenar con la farsa de **hongos**.
- Formar un rollo con ayuda de hilo para cocina.
- Colocar en una charola un poco de aceite de oliva, una cama de *cebolla rebanada* y encima el *lomo*, hornear durante 40 minutos a 180º C.
- En una sartén *dorar* levemente el *piñón* y agregar al resto de la farsa de *hongos* (que sobro del relleno) y reservar.

Papa cambray

- En una sartén colocar la *mantequilla* noisette, las papas previamente blanqueadas, añadir el *romero* fresco, sal y pimienta.
- Exprimir la cáscara del *limón* amarillo a la mezcla anterior y dejar a fuego bajo cocinar.

Salsa de durazno

- Hidratar los duraznos y picarlos y reservar.
- Cortar los duraznos frescos en cubos y reservar.
- Con la ayuda de un brazo moler los cubos de **durazno** fresco con el fondo de *pollo*, una vez molidos añadir los duraznos rehidratados.
- En una sartén fundir la *mantequilla* y cocer el *harina* hasta que tome un tono dorado, agregar la mezcla de duraznos y dejar reducir hasta obtener una textura espesa e incorporar el *cardamomo* previamente tostado, *sazonar* con sal y pimienta, reservar.

Armado

- Ya *cocido* el *lomo* cortar en rebanadas gruesas.
- Servir acompañado de papas cambray a un costado y terminar con la salsa de *durazno*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/lomo-de-cerdo-relleno-de-hongos-con-salsa-de-durazno