Lomo de cordero con sartén de berenjenas al parmesano

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Orégano fresco: 2 Ramas
Lomos de cordero: 2 Unidades
Ajo: 2 Dientes
Berenjenas medianas: 2 Unidades
Limones: 2 Unidades
Zucchinis: 2 Unidades
Aceite de oliva extra virgen: 1 Taza
Hojas de Perejil: 1 Taza
Sal y Pimienta: A gusto
Tomates: 2 Unidades
Queso Parmesano Rallado: 1 Taza

Preparación de la Receta

- Pique groseramente las hojas de *orégano* fresco y resérvelas en un recipiente con aceite de oliva.
- Corte las berenjenas con piel a lo largo en láminas gruesas.
- Del mismo modo corte los zucchinis pero en finas laminas.
- Corte los tomates en rodajas gruesas.
- Pele y corte los dientes de *ajo* en finas rodajas.
- En una olla con agua hirviendo cocine los limones durante 1 ½ hora a fuego lento hasta que estén bien tiernos
- Terminada la cocción y una vez fríos quite la piel sin la parte blanca, solo lo amarillo, reserve.
- Limpie los lomos de **cordero**, sazónelos con sal y pimienta recién molida y humedézcalos con aceite de oliva, luego extienda sobre los lomos las pieles de los limones confitados, el *orégano* en aceite de oliva y las hojas de *perejil*, presione para que los ingredientes se peguen a la carne.

Armado

- En una sartén caliente con aceite de oliva dore a fuego bajo las berenjenas, luego de unos minutos de cocción incorpore las rodajas de *tomate* y los zucchinis
- Los zucchinis deben estar dorados y las rodajas de tomates casi quemadas.

- Cuando las berenjenas estén doradas de un lado retírelas de la sartén, humedézcalas con aceite de oliva, sazónelas con sal y pimienta y espolvoréelas con abundante queso parmesano rallado, luego acomódelas nuevamente en la sartén
- Sazone el resto de los vegetales con sal y pimienta y una vez dorados retírelos del fuego.
- Limpie con un paño la sartén donde cocinó los vegetales, llévela nuevamente al fuego y una vez caliente humedezca con aceite de oliva, acomode los lomos primero con la parte condimentada hacia abajo, cubra la parte superior con las rodajas de *ajo* y una vez sellados de ambos lados retire del fuego.

Presentación

- Sirva en un plato los vegetales asados junto con un **lomo** de *cordero*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/lomo-de-cordero-con-sarten-de-berenjenas-al-parmesano