

Lomo de cordero relleno de champiñones

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Lomo de cordero: 4 Unidad

Jamón crudo: 250 g

Papas rústicas

Papas: 6 Unidades

Ajo: 3 Dientes

Aceite De Oliva: 20 cc

Romero: 1 cda.

Sal y Pimienta: A gusto

Relleno

Girgolas: 200 g

Champignones: 300 g

Portobellos: 100 grs.

Perejil: 1 cda.

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite De Oliva: 40 cc

Salsa

Perejil Crespo: 1 cda.

Cebolla: 1 Unidad

Ciboulette: 1 cda.

Aceite de ajo: 40 cc

Cilantro: 1 cda.

Albahaca: 1 cda.

Vino Blanco: 100 cc

Sal y Pimienta: A gusto

Crema de leche: 150 cc

Varios

Aceite de remolacha:

Tiritas de puerro fritas:

Hojas de albahaca fritas:

Aceite de cilantro:

Preparación de la Receta

- Corte el **lomo de cordero**, en forma transversal, para abrir.

Relleno

- Pele y pique los *echalotes*.
- Quite los tallos y corte los *hongos* en cubos.
- Pique el *perejil*.
- En una sartén con aceite de oliva rehogue los *echalotes*.
- Agregue los *hongos*, añada una cucharada de aceite de oliva, sazone con sal y pimienta.
- Añada el *perejil* picado. Mezcle bien. Retire del fuego y deje enfriar.

Armado

- Sobre una hoja de papel aluminio coloque, láminas de *jamón cocido*, encima el filete de *cordero*.
- Coloque el relleno de champiñones.
- Enrolle, presione con las manos y cierre con el papel aluminio.
- Precaliente el horno a 180°.
- En una placa para horno coloque el rollo, de *cordero*, envuelto en papel aluminio y cocine durante 20 minutos aproximadamente.
- Retire el papel aluminio y corte en rodajas gruesas.

Papas rústicas

- Lave bien las papas, luego corte a lo largo a la mitad, corte en tiras anchas y nuevamente a la mitad.
- Deshoje el *romero* con las manos.
- Pele el *ajo*, pique, añada sal y luego machaque presionando con el cuchillo hasta formar una puré.
- En un bowl coloque las papas, sazone con sal, pimienta, *romero* y aceite de oliva.
- Agregue la pasta de *ajo* y mezcle bien.
- Precaliente el horno a 180°.
- En una placa para horno con una placa de silicona coloque las papas, sazone con sal.
- Lleve al horno para cocinar.

Salsa

- Pele y corte la *cebolla* en cubos pequeños.
- Pique el *perejil* crespo, la *albahaca*, el *ciboulette* y el *cilantro*.
- En una sartén con aceite de *ajo* rehogue la *cebolla* y condimente con
- pimienta.
- Añada las hierbas frescas y desglace con el vino blanco y deje evaporar el alcohol.

- Agregue la *crema* de leche. Deje reducir.
- Añada el *jugo* de cocción del *cerdo* cocine unos minutos y retire.

Presentación

- Dibuje la base de un plato con aceite de *remolacha* y aceite de *cilantro*.
- Acomode las papas y las rodajas de *cerdo* relleno y rocíe las papas con la salsa.
- Decore con hojas de *albahaca* fritas y tiritas de *puerro* fritas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/lomo-de-cerdo-relleno-de-champinones>