elGourmet

Lomo della delizia

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Paltas: 1 Unidades
Tomates: 2 Unidades
Mozzarella tipo búfala: 300 g
Aceite De Oliva: 1 cda.
Lomo: 1 k
Romero: 1 Rama
Jamòn crudo: 4 Fetas
Tomillo: 1 Rama

Guarnición

Sal: A gusto
Arroz: 300 grs.
Repollo blanco: 1/2 Unidad
Perejil: 1 cda.

Guarnición II

Limon: 1 Unidad

Salsa

Ajo: 6 Dientes
Caldo de carne: 200 cc

Preparación de la Receta

- Corte el **lomo** en 8 medallones.
- Corte la *mozzarella* y el *tomate* en rodajas.
- Encima de un medallón de carne disponga una *rodaja* de *mozzarella*, encima una *rodaja* de *tomate*, termine con otro medallón de *lomo*.
- Envuelva alrededor con una feta de *jamón* crudo y finalmente con una tira de papel aluminio.
- En una sartén con aceite de oliva y las hierbas selle la carne por ambas caras.
- Termine la cocción en el horno.

Salsa

- Blanquee los dientes de *ajo*, pele y procese.
- Pase la carne a una sartén limpia con el puré de *ajo* y el caldo.
- Cocine hasta reducir a la mitad de su volumen.

Guarnición

- Cocine el *arroz* en agua caliente.
- Pique el *perejil*.
- En un bowl mezcle el *arroz cocido* con el *perejil* picado y la sal.
- Blanquee las hojas de *repollo*.
- Tapice el sushibox con las hojas de *repollo* y encima el *arroz*.
- Desmolde y termine la cocción al vapor.

Presentación

- Sirva el *lomo* en el centro de un plato, encima la salsa.
- Acompañe con la *guarnición*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/lomo-della-delizia