

# Lomo en croute de morcilla con pure de berros y hongos salteados

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Croute

**Queso Parmesano:** 50 grs.

**Miga de pan:** 1/2 Taza

**Pimienta:** A gusto

**Cebolla de verdeo:** 2 Tallos

**Morcillas:** 2 Unidades

### Hongos

**Aceite De Oliva:**

**Girgolas:** 200 g

**Shitake:** 200 g

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Manzana:** 1 Unidad

### Lomo

**Lomo:** 5 Unidades

**Pimienta:** Cantidad necesaria

**Aceite De Oliva:**

**Sal entrefina:** A gusto

### Puré de berro

**Berro:** 3 Tazas

**Espinaca:** 1 Tazas

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Crema:** 1/4 Taza

## Preparación de la Receta

## Croute

- Sacar de la tripa el relleno de las morcillas, por otro lado cortar la *cebolla* de verdeo y rehogarla en una sartén con aceite hasta que este tierna.
- Mezclar todos los ingredientes, reservar.

## Pure de berro

- Procesar la *espinaca* con el *berro* , incorporar la *crema*, salpimentar
- Reservar en una olla para entibiárselo.

## Hongos

- Cortar los **hongos** y la *manzana* en juliana.
- Calentar una sartén, *dorar* y salpimentar al final.
- Cocinar los lomos en una sartén cinco minutos por lado acomodar la croute por encima y terminar por cinco minutos mas la cocción en horno a 180 grados.
- Servir con el pure tibio, los *hongos* y un poco de salsa de vino tinto

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/lomo-en-croute-de-morcilla-con-pure-de-berros-y-hongos-salteados>