

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

Tiempo de preparación: 30 Min

# Ingredientes

### Croute

Queso Parmesano: 50 grs.Cebolla de verdeo: 2 Tallos

Miga de pan: 1/2 Taza Morcillas: 2 Unidades Pimienta: A gusto

# **Hongos**

Aceite De Oliva:

Girgolas: 200 g
Sal y Pimienta: A gusto
Shitake: 200 g
Manzana: 1 Unidad

Lomo

**Lomo**: 5 Unidades **Aceite De Oliva**:

Pimienta: Cantidad necesaria Sal entrefina: A gusto

Puré de berro

Berro: 3 Tazas Sal y Pimienta: A gusto

Espinaca: 1 Tazas 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 sarten 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 entibiarlo.

# **Hongos**

- Cortar los **hongos** y la *manzana* en juliana.
- Calentar una sarten, dorar y salpimentar al final.
- Cocinar los lomos en una sarten cinco minutos por lado acomodar la croute por encima y terminar por cinco minutos mas la coccion 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