

# Lomo en panceta, cebollas confitadas y galette de queso y romer

Tiempo de preparación: 30 Min

# Ingredientes

Pimienta negra recién molida: A gusto Panceta ahumada: 2 Fetas

Sal: A gusto Bife de Iomo: 1 Unidad

Aceite De Oliva: 1 cda.

Gallette, queso y romero

Pimienta negra recién molida: A gusto

Queso Gruyere: Cantidad necesaria

Sal y Pimienta: A gusto

Romero: 1 cdita.

Guarnición

Cebollas: 2 Unidades
Vino Blanco: 100 cc

Manteca: 2 cdas.

Azucar: 1 cda.

Salsa

Extracto de carne: 1 cda.

Oporto: 50 ccSal y Pimienta: A gustoRomero: 1 cdita.Echalotte: 3 UnidadManteca: cda.Vino Tinto: 100 cc

Preparación de la Receta

- Emparejar el *bife* de **lomo**, *sazonar* con sal y pimienta, rodearlo con las *fetas* de **panceta** ahumada, fijar las mismas con palillos de madera y comenzar a cocinarlo en una sartén con aceite de oliva.
- Primero a fuego fuerte para dorarlo de ambos lados y luego bajar el fuego para seguir la cocción
- Retirar y reservar

### Salsa

- En otra sartén calentar manteca
- Incorporar echalottes picados
- Transparentar
- Deglasar con vino tinto
- Agregar oporto
- Reducir hasta la mitad de su volumen
- Incorporar extracto de carne
- Agregar hojas de romero, la sal, la pimienta y terminar la cocción del lomo en ésta salsa.

### Guarnición

- En una cacerola derretir manteca
- Poner las cebollas fileteadas
- La sal y la pimienta
- Agregar 1 cucharada de azúcar.
- Incorporar vino blanco
- Dejar cocinar a fuego suave revolviendo cada tanto, durante 12 minutos aproximadamente.

## Gallette de queso y romero

- Mezclar queso gruyêre y romero
- Agregar pimienta negra molida
- Disponer en una platina formando galletas
- Gratinar hasta que queden bien tostadas.

### Presentación

• Colocar en un plato el *lomo* con *panceta* (sin los palillos) bien salseado acompañado con las cebollas confitadas y la galleta de queso gratinado

Consulta la receta original en

https://elgourmet.com/recetas/lomo-en-panceta-cebollas-confitadas-y-galette-de-queso-y-romer