

Lomo en panceta, cebollas confitadas y gallette de queso y romer



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Pimienta negra recién molida: A gusto

Sal: A gusto

Aceite De Oliva: 1 cda.

Panceta ahumada: 2 Fetas

Bife de lomo: 1 Unidad

Galette, queso y romero

Pimienta negra recién molida: A gusto

Queso Gruyere: Cantidad necesaria

Romero: 1 cdita.

Sal y Pimienta: A gusto

Guarnición

Cebollas: 2 Unidades

Vino Blanco: 100 cc

Azucar: 1 cda.

Manteca: 2 cdas.

Salsa

Extracto de carne: 1 cda.

Oporto: 50 cc

Romero: 1 cdita.

Manteca: cda.

Sal y Pimienta: A gusto

Echalotte: 3 Unidad

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.

Galette de queso y romero

- Mezclar queso gruyère 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>