Lomo entero con mostaza y hierbas con berenjenas rojas rellenas y cebollas coloradas



Ingredientes

Berenjenas

Crema: 150 Ml.
Berenjenas coloradas: 5 Unidades
Manteca: 3 cdas.
Puerro picado: 2 Unidades
Queso rallado: 100 g
Aceite De Maíz:
Maicena: 1 cda.
Espinaca: 300 g
Sal y Pimienta:
Cebolla picada: 1/2 Unidad

Cebollas coloradas

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Tomillo: Cantidad necesaria
Aceto balsámico: 2 cdas.
Sal y Pimienta:
Cebollas coloradas: 3 Unidades

Lomo entero con mostaza y hierbas

Aceite De Oliva:
Mostaza: 2 cdas.
Lomo entero limpio: 1 Unidad
Hierbas frescas: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta:

Preparación de la Receta

- *Marinar* el **lomo** con las hierbas y la **mostaza** por unas horas
- Reservar al frío
- *Condimentar* con sal y pimienta y cocinar a fuego medio hasta que estén dorados y a punto.
- Cocinar a fuego fuerte las cebollas cortadas en pluma con sal y pimienta en aceite de Oliva
- Agregar *Tomillo* y por ultimo aceto balsámico.

- Cortar al medio ahuecar y cocinar en agua hirviendo con sal por un minuto las berenjenas
- Retirar enfriar y secar el exceso de agua
- Cocinar en aceite de maíz y *manteca* las cebollas y el *puerro* hasta que estén tiernos
- Agregar la *espinaca* en julianas
- Agregar la *maicena*, la *crema* y *condimentar* con sal y pimienta
- Cocinar por unos minutos y agregar por ultimo el queso rallado
- Rellenar las berenjenas poner encima un poco de queso rallado y cocinar al horno hasta *dorar*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/lomo-entero-con-mostaza-y-hierbas-con-berenjenas-rojas-rellenas-y-cebollas-coloradas