

# 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>