

# Lomo relleno de huazontles con ejotes salteados



## Ingredientes

### Para el lomo

Lomo de cerdo: 800 g

### Para el relleno

Queso ramonetti: 250 g

Huazontles: 1 Tazas

Pera en gajos: 1 Unidad

### Para hornear

Bulbo de Hinojo: 1 Unidad

Sal y pimienta negra recién molida: A gusto

Mantequilla fría en cubos (para montar): 50 g

Caldo De Ave: 400 cc

### Para los ejotes salteados

Pimienta: Cantidad necesaria

Aceite De Oliva: 25 Ml.

Tocino en cubos medianos: 70 g

Nuez tostada: 100 g

Salvia: 10 Hojas

Tomillo fresco: 5 Ramas

Jugo de Naranja: 200 cc

Ejotes mixtos: 200

Jitomate uva: 100

## Preparación de la Receta

## Para el relleno :

- *Blanquear* los huazontles.
- Salpimentar el **lomo** por ambos lados.
- Colocar sobre el *lomo* todos los ingredientes del relleno - repartidos excepto la *mantequilla* fría, formar un rollo y *bridar*.
- Sellar y colocar los demás ingredientes para hornear a 180°C por 15 minutos.
- Colocar los jugos en un cazo y montar la *mantequilla* fría.

## Para la guarnición :

- *Blanquear* los ejotes.
- *Saltear* el *tocino*, añadir ejotes, jitomates y *sazonar*.

## Para el lomo :

- Salpimentar el *lomo* abierto en forma de sabana
- Rellenar el *lomo* con el queso, los huazontles limpios y blanqueados, la nuez picada y la pera.
- Enrollar el *lomo* con el contenido
- *Bridar* con hilo de algodón
- Sellar con un poco de aceite en una sartén caliente
- Colocar en un refractario con *jugo* de *naranja*, caldo de ave, bulbo de *hinojo*, *tomillo* y salvia fresca.
- Hornear a 180°C por 15 min

## Para las peras :

- Cortar las peras y *aliñar* con aceite y sal.
- Grillar las peras

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/lomo-relleno-de-huazontles-con-ejotes-salteados>