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
Nuez tostada: 100 g

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
Salvia: 10 Hojas
Tomillo fresco: 5 Ramas
Jugo de Naranja: 200 cc

Para los ejotes salteados

Pimienta: Cantidad necesaria
Aceite De Oliva: 25 Ml.
Tocino en cubos medianos: 70 g
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