

Pamplona

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Tomillo: c/n A gusto

Morrón rojo asado: 1/2 unidad

Romero: c/n A gusto

Papines blanqueados: 500 Gramos

Sal Entre Fina: c/n A gusto

Lomo: 1 unidad

Mozzarella: 150 Gramos

Panceta ahumada: 100 Gramos

Provoleta: 150 Gramos

Preparación de la Receta

- Limpiar el *lomo*, retirar cabeza, cola y abrir longitudinalmente como un libro hasta obtener un trozo fino y de forma rectangular.
- Acomodar en la parte inferior de la carne, dejando 2 cm del borde, bastones de Provoleta, tiras de *morrón* asado, lardones de *panceta* ahumada y 2 bastones grandes de muzarella.
- Agregar *tomillo*, *romero* y *condimentar* con sal entrefina.
- Arrollar dejando el relleno bien firme.
- Cortar por la mitad para obtener 2 arrollados.
- Envolver cada uno en papel aluminio y llevar a la parrilla a fuego moderado por 20 minutos.
- Dar vuelta y cocinar 20 minutos mas.
- Cortar los papines en mitades y llevar a *plancha* caliente con aceite de oliva, sal, *romero* y *saltear* hasta *dorar*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pamplona>