

Lomo relleno Girbau

Travelcooking - Recetas con Cooking Chef



Ingredientes:

- 700 grs. lomo de cerdo (2 colores)
- 50 grs. queso emmental
- 50 grs. jamon serrano en tiritas
- 40 grs. piñones
- 50 grs. aceite de oliva
- 1 tomate pequeño
- 1 hoja laurel
- 3 dientes de ajo
- 1 puerro
- 100 ml. vino dulce
- 50 ml. Pedro Ximenez
- 50 ml. brandy

Accesorios:

- Procesador de alimentos,
- Batidora de vaso

1. Precalienta el horno a 180°
2. Con el procesador de alimentos ralla el queso. Reserva.
3. Corta el lomo , como si fuera un libro, en tres hojas, sin llegar al final. Rellena cada corte con el queso, los piñones y el jamón, alternándolo para que luego, al cortarlo, en cada porción queden los tres rellenos distintos. Bórdalo con un cordel adecuado para ello y reserva en la bandeja que vaya a ir al horno. Yo utilizo una de pyrex, un poco honda, para que quepan los líquidos.
4. Añade a la bandeja el aceite, el tomate, el puerro, la hoja de laurel, los 3 dientes de ajo, el vino dulce e introduce en el horno, con turbo o calor arriba y abajo, durante unos 45 minutos, siempre dependiendo del horno. Ve regando con la grasa que va quedando en el fondo de la bandeja.
5. Cuando acabe el tiempo programado, rocía el lomo con el brandy y el Pedro Ximenez y programa durante 15 minutos más. De vez en cuando, rocía el lomo, para que no quede reseco.
6. Saca del horno y déjalo que se enfríe. Si lo haces de un día para otro está más bueno. Guárdalo en el frigorífico.
7. Cuando lo vayas a servir, quítale el cordel, pártelo a rodajas de 1/2 cms y deposítalo en la bandeja en la que lo vayas a servir. Puedes calentarlo un poquito, para que pierda el frío de la nevera.
8. Tritura todo el líquido que quedó en la bandeja de cocinar el lomo. En la batidora de vaso, 3 minutos, velocidad progresiva: primero, para que los ingredientes se mezclen bien, a velocidad 2 y cuando veas que está integrado, sube la velocidad al máximo con tal de que quede una salsa fina. Si ves que está muy espesa, siempre puedes diluirla con un poco de caldo o incluso con un poquito de nata para cocinar, si te gusta su sabor. Ten en cuenta que al calentar la salsa, está quedará más líquida que cuando está fría.