

Libreta: Carnes
Creado: 24/03/2018 22:25
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/lomo-de-cerdo-mechado.html>

Lomo de cerdo mechado

INGREDIENTES

700 grs. de cinta de lomo ibérico
100 grs. de jamón ibérico
100 grs. de champiñones o setas
3 dientes de ajo
2 huevos duros
Aceite de oliva virgen extra
Orégano
Sal y pimienta
Un vaso de vino fino

PREPARACIÓN

Colocar una cazuela al fuego con aceite de oliva y refreír el ajo cortado, los champiñones y el perejil picado.

Cuando dore el ajo añadir la cinta de lomo y darle vueltas en la cazuela hasta que dore la carne.

Apartar la carne y dejar templar. Meterle con una aguja de mechar o un cuchillo de jamón, los huevos duros cortados a trozos junto con el refrito de ajo, champiñones y perejil.

Salpimentar y meter al horno en una bandeja que resista el calor. Rociarle el aceite de oliva y el vino.

Dejarlo al horno sobre cuarenta y cinco minutos a fuego lento y sacar la carne cuando esté tierna.

Se puede servir caliente o fría.