

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

Lomo en hojaldre

INGREDIENTES

- Lomo de cerdo fresco en pieza entera en trozo necesario que entre en la bandeja del horno
- Una lámina de foie gras suave al corte
- Hojaldre congelado en láminas
- Un huevo

PREPARACIÓN

Dejar descongelar en hojaldre

Untar todo el lomo con el foie gras y envolverlo con el hojaldre, que quede bien cerrado.

Batir el huevo, y pintar el hojaldre

Untar la fuente del horno con aceite y agua.

Introducir el lomo en el horno previamente calentado a 180° y dejarlo 45 minutos, subir los últimos cinco minutos a 200°

Nota :

Dejar el foie gras una hora antes de untarlo a temperatura ambiente, para que se extienda bien.

Este plato se puede poner como plato único y puede ir acompañado con purés, salsas, verduras, champiñones, etc...