

Lomo relleno

Subida por antonio el 01/02/2010

Etiquetas: Carnes, Segundos



INGREDIENTES

Lomo de cerdo ibÃ©rico

100 g. de Queso roquefort por cada Kg. De carne.

Nueces peladas y machacadas

Sal

Pimienta

Jerez

Aceite

PREPARACIÓN

Abrir el lomo con tajos longitudinales como un libro. Salpimentarlo y atarlo.

Echar un chorro de aceite y uno de jerez y meterlo al horno. Asarlo hasta que se dore.

Aclarar la salsa y servirla aparte.