

Lomo de cerdo relleno con champiñones



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 45min

Tiempo total: 1 hrs. 0min , Número de porciones: 4

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/lomo-de-cerdo-relleno-con-champinones>

Preparación

Precale el horno a 205°C. Caliente 1 cucharada de aceite de oliva en una sartén. Agregar la cebolla picada y rehogar hasta que la cebolla esté transparente. Agregue los champiñones picados y continuar la cocción durante otros 3 a 5 minutos. Sazone con sal y pimienta y agregar el orégano y el romero. Ponga a un lado. Cortar la carne de cerdo en el centro, sin cortar completamente (como un libro). Utilizar un palo de madera para aplanar un poco. Tome la mezcla de champiñones y extenderla en el centro del lomo de cerdo y llevar a los 2 lados hacia arriba. Utilice hilo choricero para atar alrededor del lomo. Sazone la carne con sal y pimienta y coloque en una sartén grande la otra cucharada de aceite de oliva. Dorar el lomo de cerdo por todos los lados. Lleve, luego, el lomo a una fuente para horno con tapa. Asar durante unos 30 minutos o hasta que esté hecho a su gusto. Retire del horno y envuelva con papel aluminio y dejar reposar durante 15 minutos antes de cortarlo.

Ingredientes

- 1 Lomo de cerdo
- 1 taza/s Champiñones picados
- 1 Cebolla mediana picada
- 2 cucharada/s Aceite de oliva
- 1/2 cucharadita/s Orégano seco
- 1/4 cucharada/s Romero seco
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta

Categorías

Un día normal, Todo el año, Hongos, Carne, Familia, Una cocinera experta, Visitas, Plato Principal

