

LOMO de cerdo RELLENO con OREJONES de ALBARICOQUE

Ingredientes:

800 gr. de lomo de cerdo
300 gr. de panceta ahumada
300 gr. de orejones de albaricoque
4 dientes de ajo
1 ramillete de perejil
Tomillo al gusto
Sal al gusto
Pimienta al gusto
Aceite c/n
Agua c/n

Preparación:

En un bol colocar los orejones y cubrirlos con agua para hidratarlos.
Abrir el lomo de cerdo en forma de libro.
Dejar la grasa del exterior para que al hornear quede más jugoso.
Sobre una tabla extender el lomo, salpimentar por ambos lados.
Condimentar con el tomillo al gusto.
Agregar el ajo y perejil picado muy fino con aceite extendiendo por todo el lomo. La receta del preparado la cuentas [aquí](#).
Colar el agua de los albaricoques hidratados.
Comenzar a rellenar dejando un trocito del lomo que permitirá hacer el rollo y cerrarlo. Colocar alineados los albaricoques cubriendo completamente.
Apretarlos contra la carne, enrollar y con palitos de dientes o escarbadietes, pinchar las puntas para cerrar.





Colocar la panceta forrando todo el rollo ayudándose de palitos de dientes.

Una vez cubierto completamente atar con hilo especial para cocina.

Engrasar la fuente en la que se asará.

Pintar el lomo con aceite por todos los lados y colocarlo en la fuente.

Precalentar el horno a 200°.

Hornear durante 10 minutos.

Pasado ese tiempo bajar la temperatura del horno a 180°C y hornear por 60 minutos.

Si se dora demasiado, taparlo con papel de aluminio.

Retirar del horno y los jugos obtenidos mezclarlos, sazonarlos y servir en una salsera para acompañar el lomo al momento de servir.

¡Hasta la próxima!