

LOMO RELLENO DE SOBRASADA IBÉRICA CON PIMIENTOS DEL BIERZO Y HABAS SALTEADAS CON JAMÓN DE GUIJUELO

INGREDIENTES

PARA 4 PERSONAS:

- 16 Filetes de lomo de cerdo fresco (finos)
- 8 Rodajas de sobrasada ibérica
- 6 Huevos
- 1 Bote de pimientos del Bierzo o de Torquemada
- 1 Bote de habas
- 100 gr de jamón de Guijuelo
- 2 Dientes de ajo
- 1/2 cebolla
- Harina
- Aceite de Oliva
- Sal



PROCEDIMIENTO

- 1º) Rellenar los filetes de lomo con sobrasada y sazonar por los dos lados, de dos en dos como un san Jacobo de lomo con sobrasada.
- 2º) Laminamos los ajos y los ponemos con un poco de aceite de oliva en una sartén, cuando estén dorados añadimos los pimientos, echar sal al gusto y una cucharadita de azúcar y los hacemos durante 20min a fuego suave y reservamos.
- 3º) Picamos la cebolla y la pochamos en otra sartén, cuando esté pochada echamos las habas y el jamón picado y lo dejamos 10min a fuego suave y reservamos.
- 4º) Finalmente pasamos los lomos por harina y huevo y los freímos 1 min por cada lado y los vamos retirando a un plato con papel absorbente.

PRESENTACIÓN

En un plato ponemos 2 lomos con sobrasada rebozados, a un lado los pimientos y por encima el salteado de habas con jamón.