



<https://www.mepillasguisando.com>



## 1037 LOMO DE CERDO RELLENO



RECETA PARA MICROONDAS

### INGREDIENTES:

- 1 Cinta de Lomo de 1 kg.
- 6 Lonchas de Queso.
- 3 Lonchas de Jamón de York,
- 3 Tomates.
- 1 cebolla.
- 1 Vaso de Vino blanco.
- Sal, Pimienta, Hierbas y Aceite.

### ELABORACIÓN:

Cortamos la cinta de lomo en lonchas de un centímetro aproximadamente a lo largo del trozo, pero sin terminar de cortarlas sin llegar al fondo, dejándolas como un libro. En cada corte alternamos las láminas de queso y el jamón de york. Atamos el pedazo de lomo a lo largo, para cerrar los cortes. Sazonamos y colocamos en una bandeja, con los tomates y la cebolla cortados en trozos. Espolvoreamos con las hierbas, vertemos un chorrito de aceite y el vino blanco. Cocinamos con las funciones de microondas al 75% y grill simultáneo, durante 28 minutos. O hasta que esté tierna la carne, pinchándola con un palillo y que salga limpio.

<https://www.mepillasguisando.com>