RECETA

Lomo Relleno

Lomo relleno de espinaca, queso crema y ajo, dorado y terminado al horno.

4 personas | 85 minutos | Media dificultad



INGREDIENTES

Lomo de res Ver en Cortes premium →	1 pieza de 2–2½ lb
Espinaca fresca	2 tazas
Queso crema	150 g
Ajo	2 dientes picados
Aceite de oliva	1 cucharada
Sal	1 cucharadita
Pimienta negra	½ cucharadita

PREPARACIÓN

1. **Prepara el relleno.**
Calienta la mitad del aceite y cocina el ajo y la espinaca durante 2 minutos. Deja enfriar un poco y mezcla con el queso crema.

2. **Rellena el lomo.**
Abre el lomo en forma de mariposa sin separar la carne. Sazona con sal y pimienta, distribuye el relleno, enrolla y ata firmemente con hilo de cocina.

3. **Dora y hornea.**
Precalienta el horno a 180 °C. Dora el lomo con el aceite restante en una sartén apta para horno y hornéalo durante 50–60 minutos, hasta que el centro del relleno alcance 74 °C.

4. **Deja reposar y sirve.**
Retira el lomo del horno y déjalo reposar 10 minutos. Quita el hilo, corta en rebanadas y sirve caliente.

Papas y zanahorias asadas

400 g de papas pequeñas · 3 zanahorias · 1 cucharada de aceite de oliva · Sal y pimienta al gusto

Corta las zanahorias y mezcla todos los vegetales con aceite, sal y pimienta. Hornéalos junto al lomo durante 35–40 minutos, girándolos a mitad de la cocción.