

Lomo Relleno



Ingredientes

- ¼ taza de jamón de cocinar
- 2 cucharadas de sofrito
- ¼ taza de pimientos
- ¼ taza de cebolla
- ¼ taza de aceitunas
- 4 oz de Salsa de Tomate Rico
- 1 taza de gandules
- ½ taza de agua
- 2 tazas de arroz cocido
- Sal y pimienta al gusto

Procedimiento

1. En un sartén colocamos una cucharada de aceite de oliva y sofreímos el jamón, pimientos, cebolla, aceitunas por un minuto a fuego mediano
2. Luego añadimos la salsa de tomate, los gandules y el agua
3. Dejamos que reduzca un poco el líquido
4. Añadimos el arroz blanco cocido y mezclamos hasta que el desaparezca un poco el líquido
5. Cortamos un filete de lomo de cerdo en mariposa y lo rellenamos con el arroz mampostado
6. Poco a poco lo cerramos con tiras de tocineta dándole una forma redonda
7. Lo colocamos en el Horno a 350 grados por 45 minutos y listo.