



Libritos de lomo con queso italiano curado con patatas y cebolla al horno y mayonesa de pimentón

Familia • Huevos no incluidos
Cocinando: 15 min • Listo en: 35 min

5



Lomo de cerdo



Patata



Panko



Pimentón



Mayonesa



Tomillo seco



Cebolla



Queso italiano rallado curado

De tu despensa: sal y pimienta, aceite de oliva, harina, aceite para freír, huevo.

Antes de empezar

Lávate las manos al manipular los ingredientes.
Lava tus frutas y verduras.

Utensilios necesarios:

Bandeja de horno con papel de horno, plato hondo, bol grande, jarra medidora, sartén, papel de cocina, plato, bol pequeño.

Ingredientes

| | 2P | 4P |
|--|-------------|--------------|
| Lomo de cerdo* | 250 gramos | 500 gramos |
| Patata | 400 gramos | 800 gramos |
| Panko 13) | 25 gramos | 50 gramos |
| Pimentón 9) | 1 sobre | 2 sobres |
| Mayonesa 8) 9) | 3 sobres | 7 sobres |
| Tomillo seco | 1 sobre | 2 sobres |
| Cebolla | 1 unidad | 2 unidades |
| Queso italiano rallado curado* 7) | 20 gramos | 40 gramos |
| Harina | 1 cucharada | 2 cucharadas |
| Aceite para freír | 150 ml | 300 ml |
| Huevo | 1 unidad | 2 unidades |

*Conservar en la nevera

Información nutricional

| | Por ración | Por 100 g |
|--|--------------|-------------|
| en base a los ingredientes sin cocinar | 595 g | 100 g |
| Valor energético (kJ/kcal) | 4096/ 979 | 688/ 165 |
| Grasas (g) | 42,1 | 7,1 |
| de las cuales saturadas (g) | 12,7 | 2,1 |
| Carbohidratos (g) | 55,3 | 9,3 |
| de los cuales azúcares (g) | 7,1 | 1,2 |
| Proteínas (g) | 30,7 | 5,2 |
| Sal (g) | 1,3 | 0,2 |

Alérgenos

7) Leche **8)** Huevo **9)** Mostaza **13)** Cereales que contienen gluten.

Para más información sobre los ingredientes, alérgenos y trazas de alérgenos, revisa la lista de ingredientes declarada en cada envase.

¡Ponle nota!

¿Qué te ha parecido la receta?
Entra en hellofresh.es o nuestra app para evaluar la receta.

♻️ ¡Recíclame!



1 Prepara la patata y cebolla

Precalienta el horno a 220°C. Corta las **patatas** por la mitad a lo largo, luego, apoya la **patata** por la parte plana y corta en gajos de 1-2 cm de grosor. Pela la **cebolla**, divídela en dos y córtala en tiras finas. En un bol mediano, mezcla la **patata** y la **cebolla** con el **tomillo**, la mitad del **pimentón**, la **harina** (ver cantidad en ingredientes), un chorrito de **aceite**, **sal** y **pimienta**. Coloca los **vegetales** en una bandeja de horno con papel de horno.



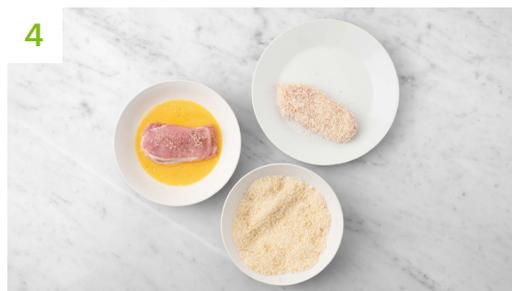
2 Hornea la patata y la cebolla

Hornea la **patata** y la **cebolla** durante 20-25 min o hasta que estén doradas y tiernas. Dale la vuelta a mitad de cocción.



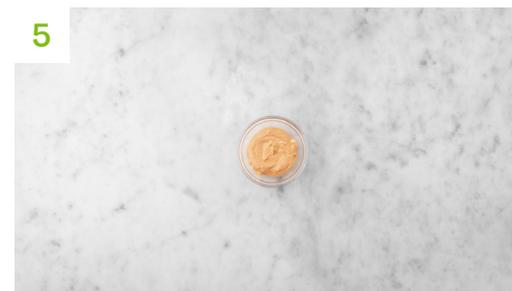
3 Rellena el lomo

Apoya los **lomos de cerdo** sobre una tabla y realiza un corte en uno de los lados, sin llegar hasta el final, de forma que puedas abrirlo como un libro. Sobre una parte de los **lomos de cerdo**, agrega el **queso italiano curado**. Luego, cierra el **librito de lomo** uniendo ambas partes, dejando el **queso** en el interior, y presiona los bordes con los dedos, para asegurar que el **queso** no se salga.



4 Empana los libritos de lomo

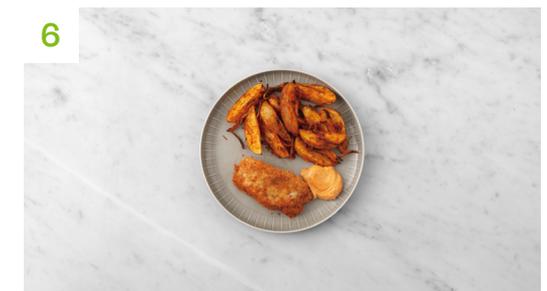
Salpimenta los **libritos de lomo**. En un plato hondo, bate el **huevo** (ver cantidad en ingredientes). En otro plato, agrega el **panko**. Luego, coloca los **libritos de lomo** en el plato con el **huevo** batido y cúbrelos. A continuación, rebózalos en **panko**. Presiona ligeramente para que el **panko** quede bien adherido. **RECUERDA:** Lávate las manos y los utensilios de cocina después de manipular carne cruda.



5 Fríe los libritos de lomo

En una sartén, calienta a fuego medio el **aceite para freír** (ver cantidad en ingredientes). Cuando el **aceite** esté caliente, fríe los **libritos de lomos** 2-3 min por lado, hasta que estén dorados y cocinados en el interior. Reserva en un plato con papel de cocina para retirar el exceso de aceite. En un bol pequeño, mezcla la **mayonesa** y el **pimentón** restante.

CONSEJO: Para una buena fritura, los ingredientes deben estar sumergidos en el aceite.



6 Emplata y disfruta

Sirve los **libritos de lomo** rellenos de **queso italiano curado** en platos y acompaña con las **patatas** al horno con **cebolla** y con la **mayonesa de pimentón**.

¡Que aproveche!