



# 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 <b>13)</b>	25 gramos	50 gramos
Pimentón <b>9)</b>	1 sobre	2 sobres
Mayonesa <b>8) 9)</b>	3 sobres	7 sobres
Tomillo seco	1 sobre	2 sobres
Cebolla	1 unidad	2 unidades
Queso italiano rallado curado* <b>7)</b>	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

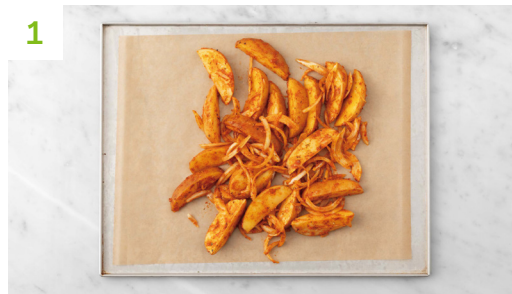
**7)** Leche **8)** Huevo **9)** Mostaza **13)** Cereales que contienen gluten.

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](https://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

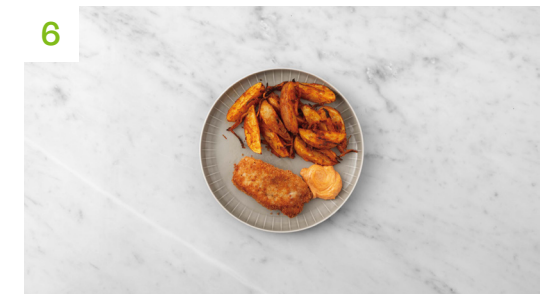
**Salpimenta** los **libritos de lomo**. En un plato hondo, bate el **huevo** (ver cantidad en ingredientes). En otro plato, agrega el **panko**. Luego, coloca los **libritos de lomo** en el plato con el **huevo** batido y cúbrelos. A continuación, rebózalos en **panko**. Presiona ligeramente para que 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!