

# Libritos de lomo caseros con queso pecorino con patatas y cebolla al horno y mayonesa de pimentón

Familia • Huevos no incluidos

Cocinando: 20 min • Listo en: 35 min

2



Lomo de cerdo



Patata



Panko



Mayonesa



Pecorino



Tomillo seco



Cebolla



Pimentón ahumado

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



## 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, jarra medidora, bol para mezclar, 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>	1 unidad	1 unidad
Mayonesa <b>8) 9)</b>	3 sobres	6 sobres
Pecorino* <b>7)</b>	20 gramos	40 gramos
Tomillo seco	1 sobre	2 sobres
Cebolla	1 unidad	2 unidades
Pimentón ahumado <b>9)</b>	1 sobre	2 sobres
Harina	15 gramos	30 gramos
Huevo	1 unidad	2 unidades
Aceite para freír	150 ml	300 ml

\*Conservar en la nevera

## Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	605 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	4343/ 1038	718/ 172
Grasas (g)	43,3	7,2
de las cuales saturadas (g)	12,8	2,1
Carbohidratos (g)	70,1	11,6
de los cuales azúcares (g)	7,0	1,2
Proteínas (g)	32,6	5,4
Sal (g)	0,7	0,1

## 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.



### Prepara la patata y cebolla

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta! 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.



### Hornea la patata y la cebolla

En un bol mediano, mezcla la **patata** y la **cebolla** con el **tomillo seco**, la mitad del **pimentón ahumado**, 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. Hornea la **patata** y la **cebolla** a media altura durante 20-25 min o hasta que estén doradas y tiernas. Dale la vuelta a mitad de cocción.



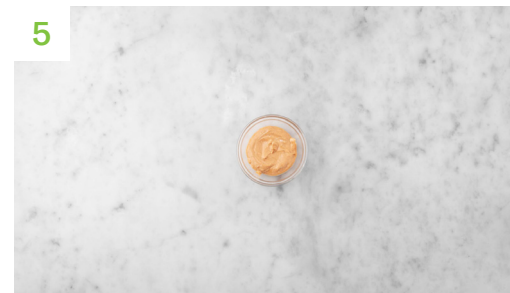
### Rellena el lomo

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 pecorino**. 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.



### Empana los libritos de lomo

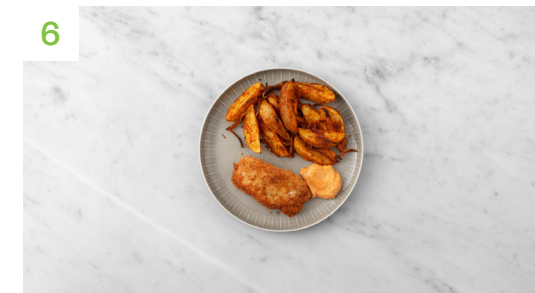
**Salpimenta** los **libritos de lomo**. En un plato hondo, bate el **huevo** (ver cantidad en ingredientes). En otro plato, agrega el **panko**. Luego, coloca los **libritos de lomo** en el plato con el **huevo** batido y cúbrelos. A continuación, rebózalos en **panko**. Presiona ligeramente para que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



### 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 ahumado** restante.

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

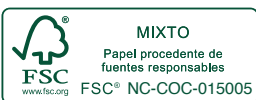


### Emplata y disfruta

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

### ¡Que aproveche!

¡Recíclame!



¡Ponle nota chef!

Tu opinión es nuestro ingrediente secreto.

