LOMO CON QUESO, BACON Y FRUTAS SECAS

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 480 g de lomo de cerdo - pieza
- 120 g de queso en lonchas
- 80 g de bacon
- 200 ml de jerez
- 40 g de aceite de oliva
- sal
- 120 g de ciruelas pasas sin hueso
- 120 g de orejones

LA PREPARACIÓN

- Hacer cortes en la cinta de lomo, sin llegar a cortar los filetes.
- Salpimentar al gusto.
- Poner una loncha de bacón y una de queso, en cada uno de los cortes, formando libritos de lomo.
- Atar la cinta de lomo a lo largo, para evitar que se abra.
- Poner en una fuente de horno.
- Rociar con aceite y el jerez.
- Dorar a horno fuerte.
- Cuando la superficie esté dorada, bajar la temperatura del horno y rociar con el jugo de la bandeja. Añadir las ciruelas y los orejones.
- Sacar del horno y dejar reposar unos minutos.
- Cortar el hilo y filetear los libritos de lomo.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono	Grasas
29.4 g	32.8 g
Kcal	**Proteinas**
608	36.1 g

- Servir rociando el jugo sobre ellos.