

LOMO ENROLLADO ✓

Ingredientes

- 1 punta de Palomilla de 3 a 4 libras
- 2 cucharadas de Salsa Maggi
- 1 ó 2 tableta de caldo de res Maggi
- 1 taza de vino rojo de cocina (chef)
- 1 taza de jugo de naranja (ó 5 cucharadas Tang de naranja en un vaso de agua).
- ½ libra de jamón, ¼ libra de mortadela y ¼ libra de pepperone o bologna o de la clase que quieras.
- 3 tiras de bacon.

Procedimiento

Se abre la carne hasta dejarla delgada, (extendida como si fuera una servilleta), tritura la tableta de caldo de res y úntala encima de la carne, agregue las dos cucharadas de salsa Maggi, ahora cubra la carne con jamón y las diferentes carnes y las tres tiras de bacon, enrrollela tratando que el gordo de la punta de palomilla quede para afuera.

Fríalo con fuego alto en la estufa, cuando está dorada, le agregas el jugo de naranja y el vino de cocinar, bájale la mecha a fuego mediano y la cocinas hasta que la carne haya suavizado. Espera que se enfrie para partirla en rebanadas. Después de partida le quitas los hilos con que la amarrastes. Colocala nuevamente en la paila o pyrex, agrégale su salsa y ya la puedes calentar para servirla.