



## Palmitón de lomo



### ☰ Ingredientes (8)

2 kg. lomo entero de cerdo  
500 g. carne picada (cerdo y ternera)  
1 kg. patatas  
250 ml. caldo de ave  
100 g. guisantes  
100 ml. vino blanco  
100 g. judía verde  
2 pimientos del piquillo  
2 huevos  
1 huevo duro  
Bresa (tomate, cebolla, puerro, zanahoria, laurel, ajo)  
Ajo, perejil, sal, pimienta  
Harina  
Pan rallado

### Elaboración:

En primer lugar prepararemos la carne para dar forma al palmitón. Para ello realizaremos unos cortes en el lomo como si fuesen libritos pero sin separarlos totalmente, y los salpimentaremos.

En un recipiente aparte mezclaremos el relleno con la carne picada, los guisantes, el huevo duro, ajo picado, perejil picado, los pimientos del piquillo y las judías verdes. Rellenaremos los espacios entre los cortes del lomo con esta mezcla. A continuación enharinaremos el palmitón, lo pintaremos con huevo y lo pasaremos por pan rallado.

Para cocerlo utilizaremos una bandeja Gastronorm esmaltada. En el fondo pondremos la bresa con un poco de aceite y colocaremos encima el lomo relleno, el vino y el caldo de ave. Lo introduciremos en el horno mychef evolution a 160 °C, con 15% de humedad durante 35 minutos.

Cuando el horno avise del fin de la cocción, colocaremos las patatas cortadas en gajos en una bandeja Gastronorm teflonada, las rociaremos con aceite de oliva y las coceremos conjuntamente con la carne durante 40 minutos con los mismos parámetros de humedad y temperatura especificados previamente.

Por último, retiraremos las bandejas y colaremos la salsa resultante de la bresa, el caldo y el vino.

### Emplatado:

Para emplatar el palmitón, colocaremos la salsa en el fondo del plato. A continuación, apartaremos dos raciones de carne por comensal y las acompañaremos con algunas patatas gajo.

¡Que aproveche!

### 🌡 Parámetros de cocción

#### Para el palmitón (primera cocción)

Modo: mixto  
Temperatura: 160 °C  
Humedad: 15 %  
Tiempo: 35 min

#### Para el palmitón y las patatas (segunda cocción)

Modo: mixto  
Temperatura: 160 °C  
Humedad: 15 %  
Tiempo: 40 min