

## Lomito Relleno de Champiñones



### *Ingredientes*

2 kg de lomito de res o ternera, limpio.  
1 kg de champiñones limpios.  
6 dientes de ajo.  
½ taza de vino blanco.  
1 tallo de cebollín o cebolla verde.  
50 gr. de mantequilla.  
Nuez moscada al gusto.

### *Preparación*

Paso 1: Precalentar el horno a 180°C.  
Paso 2: Picar los champiñones y el triturar los ajos.  
Paso 3: En una sartén antiadherente verter el aceite de oliva y sofreír 2 dientes de ajo hasta que doren ligeramente.

Sal y pimienta al gusto.

3 cucharadas de Aceite de oliva.

Cordón para alimentos.

1 paquete de espárragos (opcional).

Paso 4: Agregar los champiñones cortados y ½ taza de vino blanco. Dejar cocinar por 10 min.

Paso 5: Mientras tanto, abrimos el lomito longitudinalmente y lo untamos con el ajo sobrante, sal, pimienta, nuez moscada.

Paso 6: Colocar sobre la carne condimentada cubos de mantequilla.

Paso 7: Esparcir sobre la carne los champiñones de manera uniforme.

Paso 8: Enrollar y amarrar la carne como se ve en las fotos.

Paso 9: Colocar el Lomito en un refractario y rociarlo con aceite de oliva.

Paso 10: Llevarlo al horno por 30 min aproximadamente. Si te gusta más asado déjelo unos 40 min.

Servir con los espárragos salteados o con tu guarnición preferida.

Programando la Vida