



## Rollo de Cerdo con Frutas

### Ingredientes

2 kg lomo de cerdo

150 ml jugo de limon

Sal marina roja de hawaii

Pimienta en Grano Tellicherry Negra

2 ½ cebolla

1 dientes de ajo

250 gr queso mozzarella

100 gr de Ciruelas pasas de las grandes

100gr de piña

2 manzanas verdes

1 pimenton grande verde

1 pimenton grande rojo

125 gr pan blanco

500ml leche

4 yemas de huevo

50 gr queso parmesano rallado

150 de panceta en tiras

150ml crema de leche



## Preparacion

En una cazuela de aluminio colocar el lomo de cerdo rosearlo con el jugo de limon, vertirle sal y pimienta al gusto.

Picar una cebolla y un ajo y esparcirlo sobre el lomo y dejarlo sazonar por 3 horas en la nevera.

Cortar en tajadas las manzanas quitandole lo del centro, tajar el queso mozzarella , tajar 1 cebolla, picar la pina , los pimentones , picar en cuadros el pan ,y picar en tiras la ciruela.

Remojar el pan en la leche, y luego mazclar en una tasa grande, el pan, los pimentones picados, la pina, la ciruela , los huevos, y el queso parmesano.

Una vez sazonada el lomo de cerdo, cortarla en forma de filete y dejarla lista para enrollar. Una vez cortada, extenderla, y colocarle una fina capa de queso mozzarella , una fina capa de manzana y una fina capa de la mezcla que se hizo anteriormente. Y acontinuacion enrollar.

Una vez el rollo de cerdo esta enrollado colocarle la panceta en tiras.

Precalear el horno a 200 grados y hornearlo por 1 hora y 30 min.

Salsa: vertir la crema de leche sobre la cazuela de alumino en donde se horneo previamente el rollo de cerdo, revolver y vertir encima de las tajadas de cerdo.

Nota:

La sal de hawaii roja y la pimienta Tellicherry se pueden conseguir en [www.pimientagourmet.com](http://www.pimientagourmet.com)