



Carne rellena 'Horneada'

ADOBADA CON ÍSSIMA



Preparación
20 min



Horno
**1 hora
y 15 min**

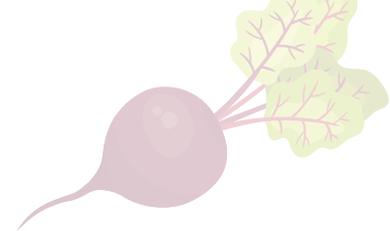


Porción
**6 a 8
personas**

Ingredientes:

- 2 libras de centro de lomo de res.
- 1 sobre de Adobo con Naranja Agria ÍSSIMA®.
- 1 diente de ajo picado.
- 4 alcachofas picadas.
- 4 cucharadas de chile morrón picado.
- 2 cucharadas de perejil picado.
- 1/2 taza de queso parmesano.
- 2 cucharadas de almendras picadas.
- 4 cucharadas de cebolla picada, sal y pimienta.





Proceso:

1. Abre el lomo con un cuchillo afilado hasta que tengas un gran filete.
2. Con un martillo para carne, dale varios golpes para aplanarlo.
3. Sazónalo con el Adobo con Naranja Agria ÍSSIMA®.
4. Mezcla el resto de ingredientes en un recipiente y rellena el lomo.
5. Amárralo con cáñamo y colócalo en una bandeja para hornear previamente engrasada.
6. Séllalo a 450° F por 10 minutos.
7. Reduce la temperatura y hornéalo por 1 hora y 15 minutos a 275° F.
8. Déjalo reposar 10 minutos y corta.



Escribe tus notas

