

LOMO DE CERDO ENVUELTO EN TOCINO

Tiempo de preparación 5 minutos

Tiempo de cocción 25 minutos

Ingredientes

- ½ cucharadita de sal
- ¼ de cucharadita de pimienta negra molida
- 1 lomo de cerdo, aproximadamente 1 ½ libras (el mio lo parti en dos pedazos)
- 6 tiras de tocino



Instrucciones:

1. Precalienta el horno a 425 F (218 C), y prepara una bandeja para hornear forrandola con papel aluminio, dejar aparte.
2. Sazona la carne con sal y pimienta, que quede bien sazonado por ambos lados.
3. Coloca el tocino en una tabla de cortar para que tenga aproximadamente el mismo tamaño que el lomo.
4. Corta dos tiras de tocino por la mitad (dado que los extremos son más delgados, no necesitan una tira entera).
5. Coloca dos mitades una al lado de la otra, luego cuatro tiras completas, luego las otras dos mitades una al lado de la otra. Coloca con cuidado el lomo sobre el tocino y enrollarlo con cuidado.
6. Transfiere tu lomo con tocino a la bandeja para hornear, colocando el cierre de los pedazos de tocino hacia abajo, para que no se te abran a la hora de cocinar.
7. Hornear por 20 a 25 minutos, o hasta que la temperatura de la carne llegue a 145 - 150 F.
8. Sacarlo del horno y servirlo con el acompañante que más te guste. ¡A disfrutar!