

## *Peceto con cebollas y mozzarella*

### *Ingredientes:*

- 1 kg de peceto*
- 400 g de mozzarella*
- 200 g de lomo ahumado*
- 4 tomates perita*
- 1 cebolla*
- 2 zanahorias*
- 1 vaso de oporto*
- 1 taza de aceite*
- 1 taza de agua*
- c/n sal y pimienta*



### *Preparación:*

- 1- Condimentar el peceto con sal y pimienta, acomodarlo en una asadera y rociarlo con el aceite y la taza de agua.*
- 2- Cocinar en horno a temperatura de mediana a fuerte, por 20' .*
- 3- En ese momento, agregarle la cebolla picada y las zanahorias ralladas gruesas por los costados, rociar todo con el vino Oporto y llevarlo al horno por 15' más.*
- 4- Tener la mozzarella y el lomo cortados en láminas y cuando se retira el peceto del horno, cortarlo en rodajas finas y rearmarlo nuevamente intercalando cada medallón de carne con uno de lomo ahumado y otro de muzzarella.*
- 5- Una vez terminado, colocarlo otra vez en la fuente, esparcirle por encima los tomates pelados y picados, e introducirlo nuevamente en el horno cocinando todo por 15' más.*