

LLOM A LA SAL

Ingredients per a 4 persones (600 calories per ració sense comptar l'acompanyament)

600 gr. de llom de porc (Duroc), millor si pot ser del tros de dos colors

100 gr. de pebrots del "piquillo" (conserva)

100 gr. de salsa de tomata (conserva)

1 kg. de sal granada d'enfornar

Oli d'oliva, tres grans d'all, sal, pebre i unes branques d'herbes aromàtiques (romaní, farigola, llorer...)

En una plata d'enfornar es disposa una capa fina de sal. A sobre s'hi posa un llit d'herbes aromàtiques i la peça de llom ben empebrada (foto1). A sobre tornem a disposar les herbes i ho cobrim tot amb la sal (foto 2). Cal humitejar la sal amb una mica d'aigua per a fer amb ella una mena de pasta que ens ajudi a aguantar la sal al voltant del llom. Enfornem 35 minuts a 220 graus. Un cop cuit, trenquem la sal i amb un drap o paper de cuina, netegem de sal el llom (foto 3). Per a la salsa, netejarem de grana els pebrots (foto 4), els posarem en un pot amb els alls tallats i 25cl. d'oli i ho deixarem coure molt a poc a poc durant una hora (foto 5). Acabada la cocció afegirem la salsa de tomata, salarem i ho triturarem amb un túrmix o pímer. El llom s'emplata filetejat, amb la salsa al costat i es pot acompanyar amb patates bullides (foto 6).



Foto 1



Foto 2



Foto 3



Foto 4



Foto 5

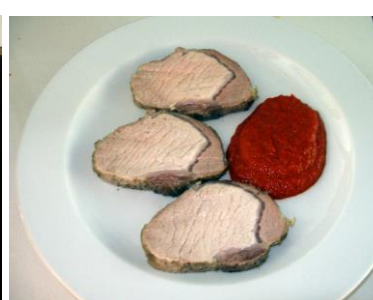


Foto 6