

Lomo de cerdo a la sal con panaderas



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Eva Codina



Tiempo: 1h y 15min

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Medio

El truco de esta receta:

La carne de cerdo tiene gran facilidad para soltar agua cuando se cocina, sobre todo si la carne llega a la sartén directamente del frigorífico.

Descripción:

El lomo es un corte de carne de la región dorsal, que contiene un concreto músculo o más bien un conjunto de músculos, que se encuentra a los lados de la columna vertebral de los mamíferos. Así, pues, hay que distinguir dos acepciones de lomo: el lomo como receta culinaria y el lomo como parte de la anatomía del animal, que se considera apta para la receta. Suele utilizarse el vacuno y el porcino.

Ingredientes para 4 personas :

- 800 gr. de lomo de cerdo en pieza
- 2 kg. de sal gorda
- 3 patatas grandes
- 2 cebolletas
- 1 pimiento verde
- 3 dientes de ajo
- 1/2 vaso de agua
- aceite virgen extra
- sal
- perejil picado

Preparación:

Paso 1

Mezcla en un bol la sal gorda con el agua. Coloca en el fondo de una fuente de horno una capa (1 cm. aprox.) de sal gorda, posa la cinta de cerdo encima y cúbreala por completo con el resto de la sal. Hornea a 180° durante 50-60 minutos aproximadamente. Pela y corta las patatas en rodajas y ponlas a dorar en una sartén con abundante aceite. Añade los dientes de ajo enteros, el pimiento cortado en juliana y las cebolletas, en rodajas. Deja que se cocine a fuego lento durante unos 10 minutos. Escurre y reserva. Cuando el lomo esté asado, rompe la corteza y corta la carne en lonchas. Acompaña con las patatas y sirve.

