Lomo a la sal en el microondas

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Irene Delafú



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Muy económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 500 g de lomo de cerdo
- Especias al gusto
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal gruesa

Preparación:

Paso 1

Untamos la pieza de lomo de cerdo con aceite de oliva virgen extra por todos los lados y las especias que más nos gusten. Ponemos sobre una capa de sal gorda. Cubrimos todo el lomo con sal, tiene que estar totalmente cubierto y envolvemos muy bien con papel film. Introducimos en el microondas a máxima potencia 12 minutos. Sacamos, dejamos que se temple, quitamos el papel y eliminamos la sal. Lo cortamos en rodajas y servimos, ideal acompañado sólo de un chorreón de aceite de oliva virgen extra y un poco de pimienta recién molida.