LOMO A LA SAL EN SALSA DE CEBOLLA

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

Creador: MARIBEL

Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

El truco de esta receta:
El truco de esta receta es que el lomo no este demasiado echo para que no se reseque.

Descripción:
Al mezclar la clara de huevo con la sal evita que la sal se quide pegada al lomo.

Ingredientes para 6 personas :

- 1 KILO de SAL FINA
- 1 UNIDAD de CLARA DE HUEVO BATIDO
- 1 KILO APROXIMADAMENTE de UN TROZO DE LOMO
- 2 GRANDES de CEBOLLAS
- 1 VASO de VINO TINTO
- 40 GRS. de AZÚCAR

Preparación:

Paso 1

Mezclar la sal con la clara de huevo y una poca de agua. Cubrimos el fondo de una placa de horno con la mezcla de la sal, en lo alto ponemos el lomo y lo cubrimos totalmente , lo metemos al horno a 190º durante 35minutos, calor arriba y abajo. Freímos la cebolla cortada en juliana, cuando este tierna agregamos el azúcar hasta que caramelize, añadimos el vino y dejamos hervir hasta que expese la salsa. Lo he acompañado de patatas a lo pobre.