

Lomo de cerdo a la sal

Descripción

El lomo de cerdo es fresco, no adobado. Se puede hacer también con lomo de ternera o redondo. Aunque el otro día me enteré de que se puede hacer con un pollo entero, la misma elaboración que con el cerdo. Tendré que probarlo algún día.

Esta vez haré el lomo con un acompañamiento de **patatas asadas a mi manera** (receta que esta en el blog) y champiñones asados.



Ingredientes: (Para cuatro personas).

- * 1 y 1/4 kg de cinta de lomo de cerdo fresca y en una pieza.
- * 3 patatas grandes.
- * 1 y 1/2 kg de sal gorda.
- * La clara de un huevo.
- * 1 bandeja de champiñones fileteados.
- * Sal, chorro de aceite de oliva, chorro de vino blanco, pimienta y perejil.

Preparación:

Escogemos los filetes de champiñones mas grandes, limpiamos, salpimentamos y revesamos.

Lavamos bien las patatas porque las asaremos con piel, las troceamos en rodajas finas y reservamos. En una fuente de horno colocamos las patatas en rodajas, echamos sal y perejil picado, un buen chorro de vino blanco, otro chorro de aceite de oliva y las dejamos macerar una hora antes de hacerlas, aproximadamente.



Separamos la clara de la yema y batimos la clara.

En un bol grande ponemos la sal gorda y vertemos la clara batida, removemos para que se pringue bien la sal.



Precalentamos el horno a 200°C, calor arriba y abajo.

Pasada la hora de maceración, introducimos las patatas en el horno, a 180°C, calor arriba y abajo. Las meteremos 20 minutos antes que la carne.

En otra fuente de horno echamos sal, de forma que cubra el fondo, y colocamos nuestra pieza de lomo, echamos toda la sal y vamos tapando con cuidado el lomo, de forma que la sal lo cubra bien.



Vamos apretando la sal contra la carne y de vez en cuando, para que quede mas compacta la sal, echamos un chorrito de agua sobre ella.

Una vez cubierto el lomo, lo metemos en el horno junto a la fuente de las patatas y dejamos que se haga todo durante una hora.

Cuando las patatas están medio hechas, las sacamos e incorporamos los champiñones, que se harán en un pis pas. Si veis que se han quedado un poco secas, añadimos un chorrito de agua.



Y aquí tenemos el resultado de nuestro plato. Está jugoso y con la sal justa. Y con una guarnición de 10.



Categoría

1. Carnes

Fecha de creación

marzo 7, 2015

Autor

admin

default watermark