



Descubra las recetas que le proponemos

Lomo de cerdo Ibérico a la sal

INGREDIENTES

1 kg. de lomo de cerdo Ibérico en fresco

2.5 Kg. de Sal Gorda (ojo, no de la gorda del todo, comprar la misma que emplearíamos para una dorada)

Agua

PREPARACIÓN:

1. Pedirle al carnicero que ponga el trozo de carne, del cerdo, en una red. Esto sirve para darle una forma regular y además para que no se abra en la cocción.
2. Poner una capa de sal de aprox. 2 cm. en el fondo de una placa de horno y mojarla, luego espolvorea el agua de los dedos sobre la sal, para que quede un poco apelmazada.
3. Ir cubriendo de sal la carne y seguir el procedimiento anterior.
4. Una vez que se cubre toda la carne se mete en el horno 180-190 previamente calentado. Durante un periodo de 20 minutos por kilo y 5 más con la puerta del horno abierta.
5. Quitar la sal.
6. Cortar en finas lonchas y servir con la guarnición que cada uno quiera. Se puede tomar también en frío como un fiambre.