Receta de Asado de Cerdo a la Sal

28 Sep 2018

Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta receta de **Asado de Cerdo a la Sal**, es muy fácil de preparar y queda estupenda para comer en familia en cualquier ocasión, espero que os guste.

Ingredientes

- Lomo de cerdo (una pieza de 500grs aproximadamente)
- Sal gruesa (un Kg)
- Perejil o cilantro fresco
- Albahaca fresca (opcional)
- Limón (uno)
- Orégano o Tomillo
- Pimienta

Modo de Preparación

1. Precalentar el horno a 180ºC
2. Cubrir la base de una fuente para horno con una capa de sal, encima poner la mitad del perejil o cilantro y la albahaca
3. Colocar la pieza de lomo encima
4. Poner el resto del perejil y la albahaca sobre el lomo, o bien aderezarlo con el tomillo u orégano y el jugo del limón
5. Cubrir con el resto de la sal apretándolo bien, para que quede totalmente tapado
6. Echar unas cuantas gotas de agua por encima y meter al horno durante unos 40/45 minutos.
7. Sacar del horno y dejar templar unos 5 minutos
8. Después quitar la sal, poner la pieza de carne en una fuente y cortar en lonchas finas
9. Servir acompañado de alguna salsa o ensalada que os guste y....buen provecho!!!