Receta de Lomo De Cerdo A La Sal

22 Abr 2014

Buenos días, para hoy os dejo esta receta de lomo de cerdo a la sal, es un plato delicioso y fácil de preparar, gustará a toda la familia. Si lo preparas en casa, puedes comentarnos qué tal te ha quedado.

Ingredientes

- 1 Pieza de Lomo de cerdo fresco (el tamaño de la pieza dependerá del número de comensales)
- Sal para Hornear

Modo de Preparación

1. En una fuente para horno echar una capa gruesa de sal en el fondo, colocar el lomo y cubrirlo completamente con el resto de la sal.
2. Precalentar el horno 10 minutos a 200 Grados y después introducir la fuente ,hornear unos 45 minutos a 180 Grados, (el tiempo depende del grosor de la pieza).
3. Sacar la fuente quitando toda la sal hasta dejarlo limpio.
4. Hacer filetes la pieza y poner en una bandeja, servir caliente.
5. Se puede acompañar de cualquier salsa de las que hay en el mercado: Pimienta o Roquefort