

LLOM AMB PINYA



Ingredients

- 1 kg de llom en un sol tros
- 200 g de bacon
- 1 llauna d'1 kg de pinya en almívar
- 1 pastilla de brou concentrat
- 1 cullerada de farina o Maizena
- ½ fulla de llorer
- sal i pebre



Elaboració

Primer de tot salpebra el llom i el lligues amb un cordill de cuina (si no el lligues potser s'encongeix una mica més).

Talla el bacon a trossets, fregeix-lo una mica a la cassola amb poc oli i reserva'l. Al mateix oli (o una mica més) enrosseix el llom per tots costats.

Quan estigui ben ros, desfàs la pastilla de brou amb una miqueta d'aigua i l'aboques a la carn. Després hi afegeixes el llorer i tot el suc de la llauna de pinya. Tapes la cassola i ho deixes coure uns 30 minuts aproximadament a foc lent. A mig coure li dones la volta.

Mentre es fa la carn reserva 4 rodanxes de pinya senceres per decorar, la resta la talles a trossets petits. Quan passin els 30 minuts els tires a la cassola perquè es faci tot junt.

Dissol la farina amb una mica de salsa de la cocció (si s'ha consumit massa, fes-ho amb una miqueta d'aigua) i l'afegeixes al llom junt amb el bacon que has reservat. Tapa la cassola i deixa que continuï la cocció, sempre amb el foc al mínim.

Poc abans d'acabar, talla per la meitat la pinya que has reservat i l'afegeixes a la cassola. Així acabarà de donar gust a la salsa.

La carn estarà al punt quan, al punxar-la amb un escuradents, aquest surti net.

Per acabar, treu la carn de la cassola i deixa-la refredar una mica. Treu-li la corda i talla-la a llesques. Posa-la en una safata adornada amb els trossos de pinya grans al voltant i la salsa calenta per sobre.