

LLOM A LA SAL



Ingredients

- 1 kg de llom sencer
- 2 kg de sal gruixuda per cuinar



Elaboració

Primer de tot encén el forn a 180°.

Amassa la sal amb una mica d'aigua i estén una capa d'1 cm de gruix en una safata de forn que sigui, més o menys, de la mida del tall de llom.

Després fica-hi la carn i aboca la resta de la sal cobrint completament el tall de carn. Prem una mica amb les mans perquè quedi com una cuirassa compacta, procurant que la carn quedi ben coberta. Ajuda't, si cal, amb miques d'aigua.

Seguidament fica el llom al forn i cou-lo uns 50 minuts. Veuràs que ja està fet quan la cuirassa de sal s'esquerdi. De tota manera pots comprovar que està cuit si hi punxes un escuradents i surt net.

Deixa-ho refredar una mica i trenca amb compte la cuirassa. Neteja amb un drap lleugerament humit tota la carn perquè no quedi gens de sal.

Quan ja sigui a temperatura ambient, talla el llom a llesques ben primes amb un ganivet ben esmolat o un ganivet elèctric.

El pots menjar com un embotit.

Notes: *També queda molt bé amb peix, com la clàssica 'dorada a la sal'.*

Aquesta és una recepta màgica perquè la carn o el peix queda amb la quantitat exacta de sal.