

LLOM A LA TARONJA



Ingredients (4 persones)

- 800 g de llom en un sol tros
- 4 taronges
- 1 ceba gran
- 1 got de vi blanc sec o xerès
- oli d'oliva
- mantega o margarina
- sal i pebre blanc



Elaboració

Primer trinxa la ceba molt menuda i espem dues taronges.

Després salpebra el llom i enrosseix-lo en una cassola amb dues cullerades de mantega i tres cullerades d'oli.

Quan la carn ja s'hagi enrossit una mica, afegeix la ceba trinxada a la cassola i deixa que continuï enrossint-se.

Al cap d'una estona afegeix-hi el suc de les taronges i el got de vi o xerès. Tapa la cassola i deixa que cogui a foc lent durant una hora.

Quan la carn ja estigui cuita (punxa-la amb un escuradents, ha de sortir net perquè sigui al punt), treu-la de la cassola, talla-la a llesques i posa-les en una safata calenta.

Passa la salsa pel colador xinès.

Finalment, talla a llesques les dues taronges que queden, amb la seva pell, escalfa-les una mica en el suc i fes-les servir per decorar la safata.

Serveix la salsa apart.