

LLOM A LA SAL

1 llom de porc
3 Kg. de sal grossa
1/2 got d'aigua

Lligar el llom fermament amb fil de cuina.

En una safata de forn col·locar la sal, humitejar-la lleugerament amb l'aigua i amassar-la.

A continuació fer un llit amb la meitat de la sal, col·locar el llom i cobrir-lo totalment amb la resta de la sal.

Tenir al forn durant una hora i quart a 180° C.

Per a servir-lo, partir la crosta superior que es retirarà sense dificultat. Tallar la carn en filets fins i acompanyar-la amb patates cuites, tomàquets al forn, verdures, etc.