

Lomo de cerdo a la sal

Fuente: <http://www.elbaulmagico.net>

Ingredientes

1 kg. de lomo de cerdo en fresco

2 1/2 kg. de sal gorda

Agua

Preparación

Pedirle al carnicero que ponga el trozo de carne del cerdo en una red. Esto sirve para darle una forma regular y además para que no se abra en la cocción. Poner una capa de sal de 2 cm. aproximadamente en el fondo de una placa de horno y mojarla, para que quede un poco apelmazada.

Ir cubriendo de sal la carne y seguir el procedimiento anterior, teniendo cuidado de no empapar demasiado.

Una vez que se cubre toda la carne se mete en el horno 180-190° previamente calentado.

Dejar 20 minutos por kilo y 5 más con la puerta del horno abierta.

Quitar la sal, tiene que haber mermado algo, cortar en finas lonchas y servir con la guarnición que se desee.