

Lomo de Cerdo a la Sal con Crema de Ajos



Ingredientes

Papas: 2 Unidades

Agua: c/n

Calabacín: 1 unidad

Cebolla de verdeo: 1 Manojó

Clavos De Olor: c/n

Harina: 1 cda

Mantequilla: 1 cda

Morrón Rojo: 1 unidad

Pimienta negra en ramo: c/n

Sal gruesa: 1 Kilo

Aceite De Oliva: c/n

Caldo De Pollo: 150 cc

Ajo: 1 unidad

Cebolla Morada: 1 unidad

Cebolla: 1 unidad

Estragón: 1 Rama

Lomo de cerdo ibérico: 1 Kilo

Morrón Verde: 1 unidad

Nata al 35%: 300 grs

Sal en escamas: c/n

Sal y Pimienta: c/n

Zanahoria: 1 unidad

Preparación de la Receta

- Mojar apenas la sal, para que esté húmeda y maleable.
- Añadir las *especias* y poner parte de la mezcla en una bandeja de horno.
- Colocar la cinta de **lomo** sin grasa encima y tapar con el resto de la sal.
- Llevar al horno y cocinar a 200°C durante una hora
- Se calcula una hora por kilo de carne a fuego fuerte.
- En otra bandeja poner las verduras cortadas en trozos grandes.
- Salpimentar y echar un chorrito de aceite.
- Tapar con papel aluminio cada una de ellas y llevar al horno con la carne.
- *Saltear* la parte blanca de la cebolleta con la *mantequilla* y un poco de sal.
- Agregar *harina* y cocinar un minuto.
- Añadir el caldo y dejar que hierva.
- Agregar la *nata*, salpimentar y reservar.
- Retirar la cabeza de *ajo*, tiene que estar tierna.
- Cortar a la mitad y que agregara la salsa
- Presentar una bandeja grande con las verduras, la carne y una salsera con la **crema** de ajos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/lomo-de-cerdo-a-la-sal-con-crema-de-ajos>