Lomo Roti

Ingredientes

Sal: c/n A gusto
Dientes de ajo: 3 Unidades
Harina 0000: 200 Gramos
Mantequilla clarificada: 500 Gramos
Romero fresco: c/n A gusto
Tomillo: c/n A gusto
Lomo: 1 unidad
Plancha de hierro: 1 unidad

Preparación de la Receta

- Limpiar el **lomo** de grasa y retirar la tela fina que lo recubre.
- Una vez limpio el *lomo*, poner en una fuente la *harina*.
- Pintar el *lomo* previamente salpimentado con la *mantequilla* pomada
- con las hierbas picadas y luego pasarlo suavemente por la *harina*.
- Lo que buscamos es que forme una fina capa de *mantequilla* de hierbas y *harina*.
- Esta croute ayuda a que los jugos no se escapen y se obtenga crocancia, la *mantequilla* de hierbas.
- *Añade* un poco de grasa y sabor a la carne para que resulte más rica.
- Una vez preparado el croute, disponer el *lomo* y los dientes de *ajo* en *plancha* caliente
- a fuego moderado y asar de 20 a 30 min de cada lado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/lomo-roti