

Libreta: Carnes
Creado: 24/03/2018 22:25
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/lomo-de-cerdo-con-ciruelas-y-pi%c3%b1a.html>

Lomo de cerdo con ciruelas y piña

INGREDIENTES

- 1 lomo de cerdo de 600 gramos
- 1 kilo de sal gorda
- 150 gramos de ciruelas de California sin hueso
- 1 lata pequeña de piña

PREPARACIÓN

En una fuente refractaria se pone en el fondo medio kilo de sal gorda.

Colocar encima el lomo de cerdo y cubrir con el resto de la sal.

Meter en el horno durante unos 34 o 40 minutos.

Una vez hecho, se quita la sal con unos golpes y se parte la carne en rodajas.

Servir acompañado de las ciruelas previamente escaldadas y de rodajas de piña. Además casa muy bien con algún tipo de salsa dulce como un chutney o una mermelada de frambuesa calentada con un poco de agua.