

**Libreta:** Carnes  
**Creado:** 24/03/2018 22:25  
**URLOrigen:** [http://www.tranbel.com/lomo-de-cerdo-ib%  
c3%a9rico-a-la-sal.html](http://www.tranbel.com/lomo-de-cerdo-ib%c3%a9rico-a-la-sal.html)

---

## Lomo de cerdo ibérico a la sal

### INGREDIENTES

1 lomo de cerdo ibérico de un kilo  
1 diente de ajo  
1/2 Cebolla  
1 cucharada de orégano  
1 hoja de laurel  
Pimienta negra molida  
2 kilos de sal gorda  
2 cucharadas de harina

### PREPARACIÓN

Verter el vino en un recipiente hondo con el ajo, la cebolla, el orégano y la hoja de laurel. Introducir la cinta de lomo en la marinada durante tres horas. Secarla bien.

Frotar la pieza con la pimienta molida. Mezclar la sal con la harina y cubrir el fondo de una fuente refractaria con la misma. Colocar el lomo encima y cubrirlo por completo con el resto de la sal y harina. Presionarlo con las manos y formar un caparazón.

Introducirlo en el horno precalentado a 200º durante una hora. Retirarlo, romper la costra, extraer la carne, limpiar con un paño o papel absorbente los trozos de sal que quedaran. Dejarla enfriar y cortarla en lonchas.

Servirlas como carne fiambre.