

Llom de porc a la sal amb coulis de maduixa

Ingredients

Per a 4 persones:

- 1 llom de “dos colors”
- pebres diversos (negre, vermell, verd)
- herbes al gust (orenga, farigola, romaní)
- 3 kg de sal gruixuda

Per al coulis:

- 500 g de maduixes (o altres fruits vermells)
- 150 g de sucre
- 100 ml d'aigua

Elaboració

Per començar, escalfeu el forn a 220° i poliu molt bé el llom de greixos, fregant-lo amb els pebres i les herbes. Després, cobriu la base d'una safata per al forn amb una capa de sal, poseu-hi el llom a sobre, cobriu-lo amb la resta de la sal lleugerament humitejada amb aigua, pressioneu bé la sal per sobre del llom perquè faci una capa compacta i introduïu la safata al forn uns 25 minuts.

Mentrestant, per fer el coulis, en un cassó barregeu les maduixes, el sucre i l'aigua i coeu-ho a foc mitjà durant 20 minuts. Un cop cuit, tritureu-ho amb la batedora, passeu-ho per un colador i reserveu-ho a la nevera.

Un cop la crosta de sal comenci a esquarterar-se, el llom estarà llest. Aleshores, trenqueu la capa de sal, traieu-ne el llom, netegeu bé tota la sal que hi quedi enganxada i talleu-lo en talls regulars. El podeu servir tan aviat fred com calent.

I ja per acabar, presenteu en una safata els trossos de llom amb el coulis de maduixes.