

Lomo de cerdo a la sal con coulis de fresa

Ingredientes

Para 4 personas:

- 1 lomo de "dos colores"
- pimientas varias (negro, rojo, verde)
- hierbas al gusto (orégano, tomillo, romero)
- 3 kg de sal gruesa

Para el coulis:

- 500 g de fresas (u otros frutos rojos)
- 150 g de azúcar
- 100 ml de agua

Elaboración

Para empezar, calentar el horno a 220 ° y sacar muy bien las grasas del lomo, frotándose con las pimientas y las hierbas. Después, cubrir la base de una bandeja para horno con una capa de sal, poner el lomo encima, cubrir con el resto de la sal ligeramente humedecida con agua, presione bien la sal por encima del lomo para que haga una capa compacta e introduzca la bandeja en el horno unos 25 minutos.

Mientras tanto, para hacer el coulis, en un cazo mezclar las fresas, el azúcar y el agua y cocer a fuego medio durante 20 minutos. Una vez cocido, triturar con la batidora, pasarlo por un colador y reservar en la nevera.

Una vez la costra de sal comience a resquebrajarse, el lomo estará listo. Entonces, romper la capa de sal, retirar el lomo, limpie bien toda la sal que quede pegada y cortar a lonchas regulares. Se puede servir tanto frío como caliente.

Y ya para terminar, presenta en una bandeja los trozos de lomo con el coulis de fresas.