



# PER LLEPAR-SE ELS DITS!

Prepara les delicioses receptes del nostre Xef

## LLOM A LA SAL AMB VINAGRETA D'ENCORTITS



### INGREDIENTS PER A 4 PERSONES

- 600 gr. de canya de llom en una sola peça
- llard de porc
- 2kg de sal gruixada
- ½ ceba tendra
- 5 cogombrets en conserva
- 5 tàperes en conserva
- 2 cullerades de vinagre blanc o de cava
- 6 cullerades d'oli d'oliva verge extra

### ELABORACIÓ

Untem la peça de llom amb llard. En una safata de forn posem una cap de sal, el llom al damunt i el cobrim de sal, sense que quedi cap forat. Esquitxem la capa de sal amb una mica d'aigua.

Posem la safata al forn prèviament escalfat a 200° durant aproximadament 45 minuts. Mentre preparam la vinagreta, tallem la ceba, els cogombrets i les tàperes a daus molt petits.

Ho barregem tot amb el vinagre i l'oli i ho reservem.

Un cop cuit, traiem la capa de sal del llom amb cura, amb un paper freguem la superfície per treure les restes de sal que quedin. Deixem refredar una mica.

Tallem el llom a llesques fines, les disposem en una safata i amanim amb la vinagreta.

Ho podem acompanyar amb una mica d'amanida.

Bon profit!

Recepta elaborada per: **SAMBUCUS**



[www.topxefplanadevic.cat](http://www.topxefplanadevic.cat)

L'Atmetlla del Vallès:  
Ctra. C17, Km 28 // 93 843 20 45

Vic:  
Rambla Hospital, 42 // 93 881 47 84

Barcelona:  
Còrsega, 551 // 93 456 32 49

Barcelona:  
Trav. de Gràcia, 140 // 93 368 63 67