



<https://www.mepillasquisando.com>



LOMO A LA SAL CON PATATAS Y SALSA ROMESCO



INGREDIENTES:

2 Kg. De cinta de Lomo.
2 Kg. de Sal gruesa.
6 Patatas agrias (para freír).
Salsa Romesco.

ELABORACIÓN:

Limpiamos el lomo de la grasa y tendones. Ponemos la carne en una fuente refractaria u otro recipiente que aguante el horno, la cubrimos con la sal humedecida y la prensamos un poco. Introducimos al horno, previamente calentado a 180° 2 horas (1 hora por kilogramo de carne). Una vez hecha la sacamos y dejamos enfriar. Rompemos la sal y con un paño limpio y húmedo limpiamos la carne. Para servir cortamos la carne lo más fina que podamos. Freímos patatas al gusto y acompañamos con salsa romesco (la receta en [mepillasquisando.com](https://www.mepillasquisando.com)).

<https://www.mepillasquisando.com>