

## Lomo a la sal

---



### Ingredientes

1 kg de lomo, en una o dos piezas, 2 kg de sal gorda y 2 claras de huevo

### Preparación

Poner a calentar el horno. Se baten las claras de huevo y se mezclan con la sal. En la fuente del horno en la que se vaya a cocinar, se coloca el lomo y se cubre totalmente con la sal. Cuando el horno esté listo, se pone la fuente y se deja un rato,.

La sal se irá convirtiendo en un bloque duro. El momento de sacar la fuente del horno es cuando el bloque de sal comienza a agrietarse.

Se puede servir con mermelada de pera, proporcionando un contraste de sabores muy agradable. También se puede acompañar con cualquier guarnición (pimientos, setas, espárragos, etc).