



## MAIN DISHES

# Llom farcit a la cervesa

🕒 1h 🍴 4 servings 🔥 750 kcal

## Ingredients

**1 kg** de llom de porc en una sola peça

**4** salsitxes

Bacon en tires (prou per fer un entremat)

Pernil dolç en talls fins

Formatge en llesques (emmental, gouda o similar)

**1** cervesa doble malta (33 cl)

**2** cebes

**4** grans d'all

Mostassa (suau o antiga, al gust)

Sal, pebre i herbes aromàtiques (farigola, romaní, orenga...)

Oli d'oliva

Cordill de cuina

## Method

- 1 Estén un paper de forn i disposa-hi les tires de bacon formant un entramat creuat, com un escaquer
- 2 Talla la peça de llom en dues parts
- 3 A cada meitat, fes un tall en espiral per obtenir un rectangle fi
- 4 Col·loca els talls damunt l'entramat de bacon
- 5 Salpebra i escampa-hi les herbes
- 6 Unta amb una mica de mostassa
- 7 Reparteix a sobre el pernil dolç, el formatge i les salsitxes
- 8 Enrotlla el llom amb una mica de pressió ajudant-te del paper de forn per rodar-lo i tancar-lo bé dins del bacon
- 9 Lliga-ho amb cordill de cuina perquè no s'obri durant la cocció
- 10 En una cassola que pugui anar al forn, posa-hi un raig d'oli i enrosseix el llom per tots els costats fins que quedi ben segellat



- 11 Incorpora la ceba i els alls tallats
- 12 Afegeix-hi la cervesa doble malta
- 13 Tapa amb paper d'alumini
- 14 Cou al forn preescalfat a 180 °C durant 1 hora
- 15 Si et cal, destapa els últims 10 minuts perquè s'enrosseixi més
- 16 Quan acabi, deixa refredar el llom completament abans de tallar-lo
- 17 Talla el llom a rodanxes
- 18 Escalfa la safata amb els talls i la salseta de ceba i cervesa al forn abans de portar a taula

**PER SERVING**

**60 g** Protein

**45 g** Fat

**25 g** Carbs

**3 g** Fiber

Made with  **CookNest**



**All of Esteve Cardús | Cuina a l'abast's recipes**

[cooknest.app/@cardus](https://cooknest.app/@cardus) · [Instagram @cardus](https://www.instagram.com/@cardus) · [TikTok @estvecardus](https://www.tiktok.com/@estvecardus)

