XEF DE CASA



PLATOS PRINCIPALES

Lomo curado casero

+4h · 8 raciones · 503 kcal

Ingredientes

- **1** caña de lomo de 1–1,5 kg
- **1 kg** sal + 1 kg azúcar (mitad y mitad para cubrir)
- Orégano
- Pimienta negra
- Ajo en polvo
- Pimentón de la Vera (ahumado)
- Vino tinto
- Papel de cocina
- Vendas o malla elástica

POR RACIÓN

Proteínas	**59 g**
Grasas	**28 g**
Hidratos	**1,9 g**
Fibra	**0 g**

Elaboración

1. Mezcla la sal + azúcar y mójalas ligeramente con vino tinto (no debe quedar líquido, solo húmedo y aromático)
2. Cubre totalmente el lomo con esta mezcla
3. A la nevera 48 h
4. Sácalo, lávalo bien bajo el grifo y sécalo perfectamente
5. Reboza el lomo con tus especias favoritas hasta que quede bien cubierto
6. Envuelve con papel de cocina y átalo con vendas o malla
7. A la nevera mínimo 1 MES (mejor 6–8 semanas)
8. Cambia el papel si se humedece

Hecho con CookNest

Todas las recetas de XEF DE CASA
cooknest.app/@xefdecasa · Instagram @xefdecasa