



LLOM DE PORC AMB FORMATGE

INGREDIENTS PER A 4 COMENSALS

- 720 g de llom de porc - peça
- 8 tallades de formatge en tallades
- 80 g de bacó
- 200 ml de xerés
- 40 g de oli d'oliva
- sal

LA PREPARACIÓ

- Feu talls en la cinta de llom, sense arribar a tallar-ne els filets.
- Salpebreu-los al gust.
- Poseu una tallada de bacó i una de formatge, en cada un dels talls, formant llibrets de llom.
- Lligueu la cinta de llom a la llarga, per a evitar que s'òbriga.
- Poseu-ho en una plata de forn.
- Arruixeu-ho amb l'oli i el xerés.
- Daureu-ho a forn fort.
- Quan la superfície estiga daurada, abaixeu la temperatura del forn i arruixeu-ho amb el suc de la safata.
- Traieu-ho del forn i deixeu-ho reposar uns minuts.
- Talleu el fil i filetegeu els llibrets de llom.
- Serviu-ho arruixant-hi el suc per damunt.



INFORMACIÓ NUTRICIONAL

Hidrats de carboni 5.9 g	Grases 36.4 g
Kcal 589	Proteïnes 48.7 g