



LLOM DE PORC AMB CROSTA DE PEBRE VERD

INGREDIENTS PER A 4 COMENSALS

- 600 g de llom de porc
- 1 g de pebre roig
- 200 ml de vi blanc
- 40 g de oli d'oliva
- 80 g de pimentó roig
- 400 g de col llombarda
- 3 dents de all
- 50 g de pa
- 10 g de pebre verd
- 1 unitat de rovell d'ou

LA PREPARACIÓ



INFORMACIÓ NUTRICIONAL

Hidrats de carboni 10.7 g	Grases 16.2 g
Kcal 358	Proteïnes 33.5 g

- Condimenta el llom amb sal i el pebre roig. Deixa-ho macerar entre 6 i 8 hores.
- Prepara la pasta en una màquina de picar, mesclant tots els ingredients. Unta el llom amb este preparat i col·loca-ho en una safata per a forn.
- Arruixa-ho amb la meitat de l'oli i cuina-ho durant 1 hora a 160°C. Arruixa-ho de tant en tant amb el vi.
- Mentrestant, calfa l'altra meitat de l'oli i salta-hi les tires de pimentó roig juntament amb la col llombarda, cuïta i trossejada. Condimenta-ho i remena-ho durant 5 minuts. Servix-ho calent.