



LLOM DE PORC AMB LLIMA

INGREDIENTS PER A 4 COMENSALS

- 600 g de rellomello de porc
- 100 ml de vi sec
- 10 g de comí mòlt
- 2 dents de all
- 30 g de rodanxes de llima
- 2 g de coriandre picat
- 40 g de oli d'oliva
- sal
- pebre negre

LA PREPARACIÓ

- Llava el llom de porc i elimina'n tot el greix possible, eixuga'l amb paper de cuina i trosseja'l en daus d'uns 2 cm. Frig els daus de porc en l'oli, remenant amb una cullera de fusta perquè no s'apeguen.
- Quan estiguen daurats, agrega-hi la meitat del vi i del comí. Pela els alls, pica'ls i afig-los a la carn. Salpebra-ho al gust. Apuja el foc fins que el líquid bulla, i després torna a abaixar-lo fins que el llom estiga mitjà fet.
- Afig-hi la resta de vi i del comí i les rodanxes de llima, cada una partida en quatre. Deixa que continue coent-se, remenant perquè no s'apegue. Finalment, abans d'apagar el foc, agrega-hi el coriandre i servix-ho.



INFORMACIÓ NUTRICIONAL

Hidrats de carboni 2 g	Grases 14.2 g
Kcal 274	Proteïnes 30.4 g