



CERDO CON SALVIA E INFUSIÓN DE TOMILLO

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 600 g de lomo de cerdo
- 50 ml de leche desnatada
- 20 ml de agua
- 20 g de aceite de oliva
- 2 g de tomillo
- 4 unidades de patata
- 8 dientes de ajo
- 4 hojas de salvia
- sal
- pimienta

LA PREPARACIÓN

- Pon la carne en una ensaladera. Aplasta los dientes de ajo sin pelar con la parte plana de la hoja de un cuchillo y disponlos alrededor de la carne.
- Sazona con pimienta y añade la salvia y la nuez moscada sobre el lomo y a su alrededor. Cubre con la leche. Coloca un film sobre la ensaladera e introdúcela en la parte más fría del frigorífico durante 6 horas. Dé la vuelta a la carne una o dos veces mientras está en adobo.
- Precalienta el horno a 180 °. Prepara la infusión. Lleva el agua a ebullición, salpimienta e infusiona el tomillo durante 10 minutos.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 26.1 g	Grasas 18.6 g
Kcal 405	Proteínas 31.5 g

- Retira la carne, escúrrela bien para que se pueda dorar y disponla en una bandeja apta para el horno. Úntala con el aceite. Retira el ajo y la salvia con una espumadera y ponla en la bandeja(deshecha la leche). Hornea.
- Después de 30 minutos, rocía la carne con la mitad de la infusión previamente colada. Coloca alrededor de la misma las patatas lavadas. Estas se cocerán con la piel. Añade la infusión restante 30 minutos más tarde.
- Retira el asado del horno y sirve aparte la salsa.