



INGREDIENTES:

- Lomo de cerdo (un trozo entero)
- 2 kilos de Sal para hornear
- 1000gr de agua

PREPARACION:

1. Ponemos una cama de sal en el recipiente varoma, colocamos sobre esta el lomo de cerdo y lo cubrimos con el resto de sal aplastándolo un poquito con las manos para que se adhiera bien al lomo. Cerramos el recipiente y reservamos.
2. Ponemos el agua en el vaso y programamos **8 min/ varoma/ vel 2**.
3. Pasado el tiempo ponemos el recipiente varoma en su posición y programamos **40 min/ varoma / vel 2**. Cuando termine, se ha tenido que formar una “costra de sal” y en ese momento sabemos que ya esta hecho. Lo correcto es que la carne por dentro este algo rosácea.

AGENTE COMERCIAL THERMOMIX

ISABEL RIVAS SÁNCHEZ

MOVIL: 617 445 036

mirsache@hotmail.com