

Llom de porc a la saragossana

Aragó

M. Teresa Gasca

Ingredients

500 g de llom a tallets fins
50 g de pernil
1 ou dur
100 g de tomàquet
100 g d'olives negres
1 ceba
1 gotet de vi blanc
Sal i oli



Preparació

En primer lloc, poseu a coure l'ou.

Saleu i enfarineu els talls de llom. Poseu un raig d'oli a la cassola i fregiu-los una mica per cada costat sense que quedin daurats. Traieu-los-en. Al mateix oli afegiu el pernil tallat a daus i traieu-lo de seguida de la cassola perquè quedi tovet i l'oli n'agafi el gust.

A continuació, amb el mateix oli, feu un sofregit amb la ceba i el tomàquet ratllat. Afegiu-hi un gotet de vi i tapeu la cassola perquè es cogui uns 10 minuts.

Per últim, afegiu dins d'aquest sofregit els talls de llom, l'ou tallat a rodanxes, el pernil i les olives negres sense pinyol. Coeu-ho tot durant 2 minuts i serviu-ho a taula ben calent.

Informacions culturals

Aquest és un plat molt típic de la cuina aragonesa. El pernil hi és un ingredient d'ús molt habitual. Al sofregit s'hi poden afegir all i pa fregit, dos ingredients també força comuns d'aquesta cultura gastronòmica.

Consorci per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català d'Esparreguera
Can Pasqual – Carrer dels Cavallers, 26, 1a planta – 08292 – ESPARREGUERA
Tel. 93 772 92 92 - A/e: esparreguera@cpnl.cat - Pàgina web: www.cpnl.cat
www.twitter.com/SLCEsparreguera
www.facebook.com/pages/Servei-Local-de-Català-dEsparreguera/279336358755954
www.cpnl.cat/xarxa/cnlcanametller
<http://blocs.cpnl.cat/receptaris>