

rebost

VEP!  
Com anam?

# Llom Farcit

## INGREDIENTS:

- 1 llom de porc
- ½ llonganissa
- 10 tallades de bacó
- 10 tallades de formatge
- 2 ous durs
- 2 pastanagues
- 12 patatons
- 12 cebes franceses
- 5 tomàtiques de ramellet
- prunes seques
- albercocs secs
- 6 pebres de Padrón
- 2 alls
- ametlles
- 1 fulla d'herba-sana
- julivert
- 1 tassó de cervesa
- oli d'oliva
- sal
- pebre bo



## PROCEDIMENT:

- En primer lloc, xaparem el llom per la meitat com si fos un llibre, de manera que ens quedin dues fulles primes.
- A continuació, salpebrarem al gust el llom pels dos costats, perquè quedi ben gustós.

# rebost

VEPI!  
Com anam?

- Llavors, procedirem a farcir el llom: primerament, escamparem la llonganissa per damunt i, després, muntarem una capa de formatge, un altra capa de bacó i dos ous bullits esclovellats i sencers.
- A rengló seguit, enrotllarem el llom, el tancarem amb l'ajuda d'uns d'escuradents i l'embolicarem amb paper de film perquè quedi ben premsat.
- Aleshores, prepararem la guarnició. Pelarem i tallarem a daus les pastanagues, els patatons i les cebetes i, a les tomàtiques, els hi llevarem només el capoll. Passarem les verdures a un rostidora, les salpebrarem i, llavors, hi afegirem els alls, una grapada de prunes, una altra d'albercocs i els pebres de Padrón.
- A continuació, retirarem el film al llom i el coronarem amb les verdures. Tremparem tots els ingredients amb un rajolí d'oli i amb un tassó de cervesa.
- Fet això, enforbarem el llom durant una hora a 180-200°.
- Passats els primers 30 minuts d'enforat, donarem la volta al llom i el banyarem amb el suquet que hagi amollat.
- Entre i entre es cou al forn, elaborarem una salsa. Dins d'un recipient, ficarem una grapadeta d'ametlles, mitja fulla d'herbasana, un poc de julivert i ho triturarem tot juntament amb uns bocins de tomàtiques, de patatons i de pastanagues rostides.
- Finalment, retirarem els escuradents i ja podrem fer el plat.
- Farem unes tallades grosses de llom farcit i el servirem acompanyat d'uns bocins de la guarnició i d'una mica de salsa.
- Bon profit!