

# ressò *mont-rogenç*

## LLOM A LA PINYA

... Rosa M. Casas i Julve

12-12-2019

### **Ingredients:**

- llom
- sal
- oli
- 1ceba
- canyella en pols
- 1 pot de pinya amb suc natural

### **Elaboració:**

En una safata, fer dues o tres capes de llom. Cada capa salar-la, ruixar-la amb oli i la canyella. Deixar-ho en maceració de dues a tres hores a la nevera.

En el moment de fer-ho, cal posar una paella al foc amb oli i passar el llom per la farina, fregir-lo i treure'l.

Posar una cassola de test al foc i fer un sofregit de ceba. Afegirem la pinya a trossos, rossejant-la un segon. A continuació, hi posarem el suc de la pinya i el llom, una mica de vi blanc i ho deixarem uns deu o dotze minuts fent xup-xup. Tot seguit ho servirem.

*(Ressò 52, pàg.37)*

