LLOM AMB TARONJA

Un segon plat, ideal per quan tenim convidats, ja que té una elaboració molt senzilla i es pot fer d'un dia per l'altre. El resultat a taula és "per sucar-hi pa".

Ingredients:

1 peça de llom sencera (200gr per persona i segons comensals).

El suc de 2/3 taronges més 3 o 4 mitges rodanxes per guarnir el plat.

3 o 4 cebes (tallades en juliana).

oli, sal, pebre

Estris: Cassola, fil de cuina per lligar-hi la peça de llom (podem demanar que ens ho facin a la carnisseria).

Preparació

1. Posarem la cassola al foc amb l'oli i quan estigui calent hi afegirem la peça de llom, lligada i salpebrada, per a sellar-la per tots costats.
2. Seguidament afegirem la ceba tallada en juliana, que es vagi coent mentre es va fent el llom.
3. Una vegada el llom ha agafat color, el traiem de la cassola, deixem refredar, el deslliguem i el tallem a rodanxes. Veureu que encara està una mica cru pel centre.
4. Amb la ceba, ja ben cuita, pero que no ens ha quedat fosca, afegirem les rodanxes de llom i el suc de les taronges i deixarem que vagi fent "xup, xup" uns 20/30 minut a foc lent.
5. Una vegada transcorregut el temps òptim de cocció, ja està llest per servir-lo.
6. Posarem el llom en una plata de servir amb la ceba i el suc de les taronges per sobre i les 3 o 4 rodanxes per guarnir. Ja està a punt per treure'l a taula.

BON PROFIT!!!