



Ingredientes para 6 personas

- 1 kilogramo de Lomo de cerdo en una pieza
- 3 cucharadas de Aceite de oliva
- 1 rama de Tomillo fresco
- 2 latitas de Atún claro en aceite
- ½ taza gramos de Mayonesa
- 2 Anchoas
- 2 piezas de Alcaparras (1 grs./pieza)
- 20 gramos de Aceituna verde

Preparación

- 1) Salpimentar el lomo.
- 2) En un recipiente alargado y alto sellar el lomo con el aceite, cubrir luego con agua, poner la rama de tomillo y cocinarlo unos 40 ó 60 minutos.
- 3) Con la ayuda de una batidora eléctrica mezclar el atún, la mayonesa, las anchoas y las aceitunas. ajustar si está muy espesa con un poco de líquido de la cocción de la carne
- 4) Cuando la carne esté en su punto, retirarla, dejarla reposar y por último cortarlo en rodajas muy finitas.
- 5) Disponer la carne en una bandeja y cubrirla con la sala, decorar con alcaparras y servir con lechuga.

Valor nutricional (por ración)

Valor energético: 399,39 Kcal.; Proteínas: 36,53 g; Hidratos de carbono: 0,38 g;
Grasas: 27,88 g;

Comentario

Este plato es una versión de un plato típico italiano, se sirve frío y es un éxito asegurado.