

Recepta 4

PA AMB OLI

AMB LLOM i ESCLATA-SANGS

ingredients: (per a dues
persones)

8 tallades de llom de porc

6-8 esclata-sangs

2 tomàtiques de ramallet

oli d'oliva verge

sal i pebre bo

4 llesques de pa



Per començar, torrarem el pa i hi fregarem les tomàtiques de ramallet. Per altre banda, salpebrarem el llom i el fregirem amb una mica d'oli dins una pella. Mentre es fregeix el llom, feim net els esclata-sangs i els tallam en quatre o cinc bocins llarguers. Quan el llom estigui fregit, passam per la pella els bolets i els dauram una mica. Mentre tallam les llesques de pa en dos bocins i hi col·locam una tallada de llom damunt cada bocí. Quan els esclata-sangs siguin cuits els col·locam damunt el llom i hi afegim un raig d'oli per damunt i un pessig de sal. S'ha de menjar calent i es pot servir acompanyat d'un parell d'olives trencades.