

Verat Lacat

- 1.** Agafem els lloms del verat i els hi traiem la pell.
- 2.** A continuació, amb un bon ganivet, anem fent unes obertures al llarg del llom com es veu a la fotografia.
- 3.** Ho laquem amb el bufador com es veu a la fotografia, i a continuació pintem el llom amb un pinzell amb salsa teriyaki (soja, sucre i vinagre d'arròs).
- 4.** Apliquem un cop de forn i muntem el plat al nostre gust.