

Llom baix de bou fregit amb el seu greix

- 1.** S'agafa la peça del llom baix com es veu a la fotografia i es treu tot el greix.
- 2.** Aquest greix es fregeix en una cassola per filtrar-lo, i tenir per una banda els lloms del bou polits i per una altra l'oli del propi greix de la peça de llom baix de bou.
- 3.** Amb aquest oli es fregeixen els lloms perquè quedin marcats i sellats; prèviament s'hauran salat i empebrat al gust de cadascú.
- 4.** El plat s'acaba en el forn durant uns minuts perquè reposi amb tots els suc de la pròpia carn a dins.
- 5.** Es treu del forn i s'emplata amb guarnició de pebrots del "piquillo" o el que es desitgi.