PLATO DE FONDO

LOMO LISO AL HORNO MARINADO

Valen Mac Auliffe

Ingredientes

- 1 trozo de lomo liso
- 6 cucharadas de salsa de soya
- 2 cucharadas de salsa de ostras (o salsa teriyaki como alternativa)
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cucharada grande de pesto
- Sal y pimienta, a gusto
- Aliños a gusto; en la receta se menciona zaatar

Preparación

- En una bolsa hermética, mezcla la salsa de soya, la salsa de ostras, el aceite de oliva, el pesto, la sal, la pimienta y los aliños elegidos.

- Pon la carne dentro de la bolsa y masajea para distribuir bien el marinado.

- Guarda en el refrigerador durante al menos 30 minutos; también puede dejarse toda la noche.

- Precalienta el horno a 250 °C. Pon la carne en una fuente y calcula aproximadamente 20 minutos por kilo.

- Al sacar la carne del horno, espera unos minutos antes de cortarla para que los jugos se concentren.

- Se puede servir caliente o fría.

