

SPAR



Saber elegir

*Lomo a
la sal*



*Milhojas
de nata*



Lomo a la sal

 DURACIÓN: 80 min

 DIFICULTAD: *Media*

 RACIONES: 4-6



Ingredientes

- 1 kg. caña de lomo
- 2 kg. sal gruesa SPAR
- Ajo granulado SPAR
- Variedad de pimentas SPAR (molinillo)
- 3 cucharadas de hierbas provenzales SPAR
- Aceite oliva virgen extra SPAR



Elaboración

1. Recubrir la caña de lomo con una mezcla de aceite, ajo granulado y variedad de pimentas, al gusto.
2. En una fuente apta para horno, ponemos un lecho de sal gruesa que previamente hemos humedecido y añadido las hierbas provenzales. Colocamos el lomo sazonado y recubrimos bien con más sal (un grosor de 1 cm.)
3. Horneamos a 180 °C unos 50 min. aprox. Sacamos del horno y rompemos la capa de sal.
4. En una sartén con aceite bien caliente marcamos la caña de lomo por todos los lados. Dejamos enfriar y servimos. Lo podemos acompañar con un buen puré de boniatos.

¡Delicioso!



Milhojas de nata

 DURACIÓN: 50 min

 DIFICULTAD: Media

 RACIONES: 4

Ingredientes

- 1 lámina de hojaldre SPAR
- 400 ml. nata para montar
- 1 cucharada de azúcar avainillado SPAR
- Azúcar glas
- Almendras tostadas SPAR



Elaboración

1. En un bol ponemos la nata y 50 grs. de azúcar glas y montamos. Reservamos en la nevera.
2. Espolvoreamos la lámina de hojaldre con una cucharada de azúcar avainillado y estiramos con un rodillo.
3. Sobre una hoja de papel de horno, cortamos el hojaldre en 12 porciones iguales, las pinchamos con un tenedor, y las separamos para que no se toquen entre sí.
4. Horneamos a 180 °C durante 25 min. aprox. y dejamos enfriar. Ponemos una base de hojaldre, una porción de nata, hojaldre, nata y acabamos con hojaldre, y así con el resto de las porciones.
5. Decoramos con azúcar glas y almendras, previamente trituradas. ¡Y a disfrutar!

2021



NOVIEMBRE

SPAR 

Saber elegir

Este invierno apetece...

25%
MENOS
SAL*



*Reducción de un 25% de sal en comparación con el Caldo de pollo SPAR.

Síguenos en: [twitter](#) [facebook](#) [Instagram](#) [YouTube](#)