

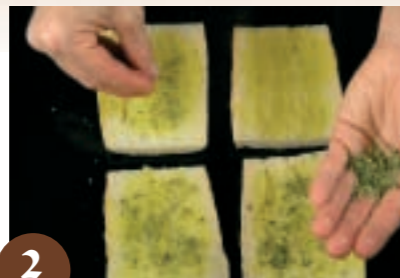
*Seguro que esta delicia formaba parte del menú de rodaje*  
**Lomo arreglado con pan Valsain**

-Lomo arreglado, unos 150 gr. muy fino - Aceite de oliva al ajo - Orégano - Pulpa de tomate - Pan del día anterior, como mínimo.



1

Se abre el pan; se unta con aceite procurando que todo el pan quede bien cubierto; se espolvorea con orégano y se mete al horno unos diez minutos.



2

Se saca el pan del horno e inmediatamente se le pone encima la pulpa de tomate bien extendida para que quede jugoso y, sobre ésta, el lomo al gusto.



3

Se coloca otra tapa de pan tostado y con tomate pero sin lomo encima y se come rápidamente, antes de que se enfríe.

*Curiosidad*

Sí se hace pan en casa, aunque no se le eche ningún ingrediente dulce, la casa olerá suavemente a pastelería.

*Valores Nutricionales*

Vitamina C  
 Fibra  
 Cinc

*Sugerencias*

-Sí el pan es también de Valsain, integral o blanco, mejor que mejor.  
 -El puré de tomate natural envasado puede servir para una emergencia.

