



<https://www.mepillasquisando.com>



## LOMO DE ORZA A LA ANTIGUA



### INGREDIENTES:

- 1 Cinta de Lomo o un trozo.
- 2 Cucharadas de Pimentón.
- 2 Cucharadas de Comino molido.
- 1 Cabeza de Ajos.
- 2 Cucharadas de Orégano.
- 4 Clavos de olor.
- 1 Cucharadita de Pimienta molida.
- 4 Hojas de Laurel.
- 1 ½ Vaso de Vino blanco.
- 1 Vaso de Vinagre de Vino.
- Sal y Aceite.

### ELABORACIÓN:

Cortamos el lomo en trozos gruesos. Preparamos el adobo con el comino, el pimentón, la sal, los ajos, el orégano, los clavo, la pimienta. Todo ello lo majamos, una vez majado añadimos el vino, el vinagre y el laurel. Introducimos en un bol y mezclamos muy bien, agregamos los trozos de lomo y dejamos marinado dos días en el frigorífico. A los dos días lo escurrimos. En una sartén con aceite que cubra el lomo lo pondremos al fuego medio bajo, una vez frito lo dejamos enfriar. Metemos en una olla de barro o en un tarro de cristal, le añadimos el aceite con que lo hemos frito, cubriéndolo por completo.

<https://www.mepillasquisando.com>