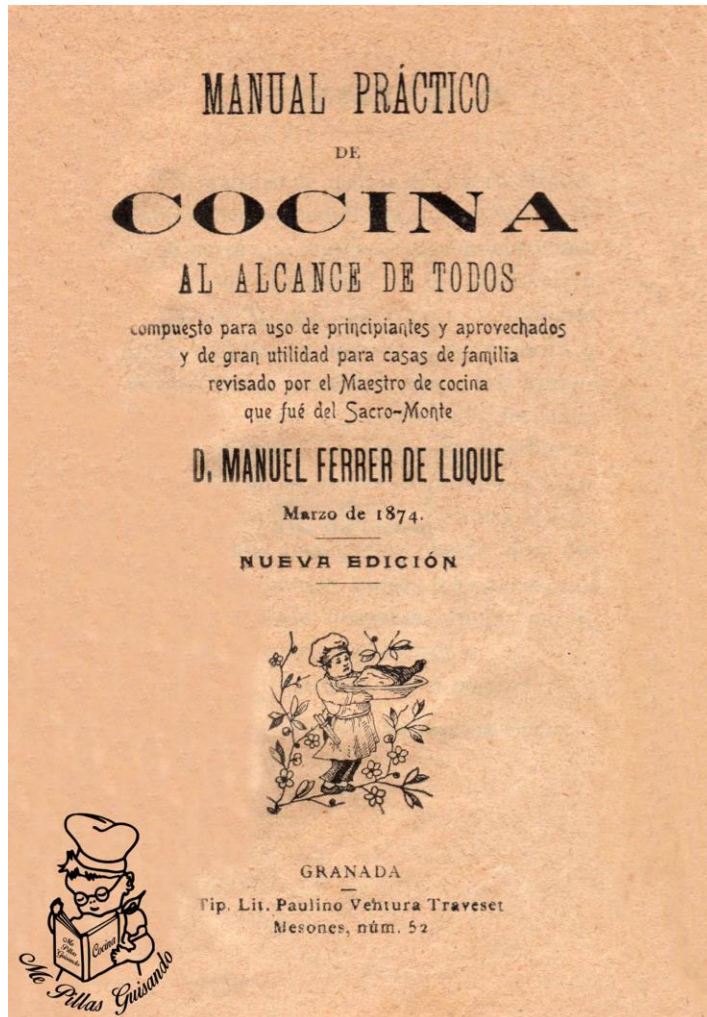


<https://www.mepillasquisando.com>



LOMO DE CERDO EN ADOBO 1874



Lomo de cerdo en adobo

Mueles dos ó tres ajos mondados, orégano, sal, pimienta molido y vinagre. Haces tajadas el lomo. Lo revuelves en esta molienda y lo tienes en ella siete ú ocho días. Pasados éstos, lo sacas y pones á orear. Oreado, lo fríes con una poca de sal molida, aceite ó manteca, hasta quedar bien.

Si quieres conservarlo, lo dejas en pringue ó aceite frito que lo cubra.



INGREDIENTES:

- 1 kg. De Lomo.
- 3 Dientes de Ajo.
- 1 Cucharadita de Orégano.
- 1 Cucharadita de Pimentón.
- 1 Pizca de Sal.
- 1 Vasito de Vinagre.
- Aceite o Manteca.

TRANSCRIPCIÓN LITERAL

Mueles dos o tres ajos mondados, orégano, sal, pimienta molido y vinagre. Haces tajadas el lomo. Lo revuelves en esta molienda y lo tienes en ella siete u ocho días. Pasados éstos, lo sacas y pones a orear. Oreado, lo fríes con una poca de sal molida, aceite o manteca, hasta quedar bien. Si quieres conservarlo, lo dejas en pringue o aceite frito que lo cubra.

<https://www.mepillasquisando.com>