



<https://www.mepillasquisando.com>



## CABEZADA MECHADA HERVIDA



### INGREDIENTES:

- 1 Cabezada de Lomo (en una pieza).
- 2 Cucharadas soperas de pimentón.
- 1 Cebolla.
- 4 Dientes de Ajo.
- 1 Cucharadita de pimienta negra.
- 3 Hojas de Laurel.
- 1 Cucharadita de orégano.
- 1 Vasito de Aceite de oliva.
- ½ Vasito de Vino blanco.
- Sal.
- 2 Bolsas herméticas de doble cierre.

### ELABORACIÓN:

Limpiamos de grasa la carne y untamos con la sal y el pimentón. Trituramos la cebolla, los ajos, el laurel y el vino, hacemos una mezcla con la pasta resultante y el resto de ingredientes. Untamos la carne con esta pasta y la introducimos en una bolsa hermética de doble cierre junto el acetite, plegamos y metemos en la otra bolsa. Procuramos quitarle el aire, cuanto más quitemos mejor nos saldrá. Introducimos en una olla profunda y cubrimos de agua. Llevamos a ebullición y la tendremos dos horas hirviendo. Si vemos que se va quedando sin líquido, añadiremos agua pero que esté hirviendo. A las dos horas la sacamos a un plato y dejamos enfriar. Para servir, cortamos lonchas muy finas y acompañamos con el jugo que nos ha quedado y con arroz cocido o patatas fritas.

<https://www.mepillasquisando.com>