



<https://www.mepillasquisando.com>



LOMO DE CERDO EN ADOBO 1874

Manual Práctico
DE
COCINA
AL ALCANCE DE TODOS
compuesto para uso de principiantes y aprovechados
y de gran utilidad para casas de familia
revisado por el Maestro de cocina
que fué del Sacro-Monte
D. MANUEL FERRER DE LUQUE
Marzo de 1874.
NUEVA EDICIÓN

GRANADA
Tip. Lit. Paulino Valtura Traveset
Mesones, núm. 52

Lomo de cerdo en adobo

Mueles dos ó tres ajos mondados, orégano, sal, pimiento 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.
- ½ Cucharadita de Sal.
- ½ Vaso de Vinagre.
- Aceite o Manteca.

TRANSCRIPCIÓN LITERAL

Mueles dos o tres ajos mondados, orégano, sal, pimiento 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>