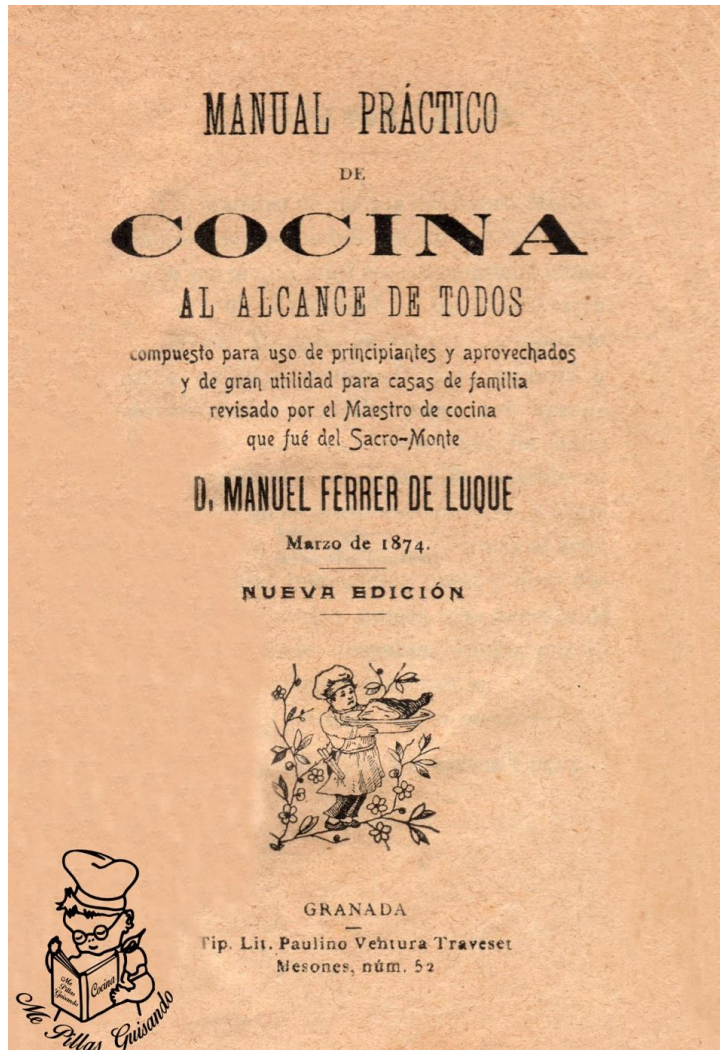




<https://www.mepillasquisando.com>



LOMO O LONGANIZA DE CERDO DE OTRA ESPECIE 1874



Lomo ó longaniza de cerdo de otra especie

Fríes de ello lo que sea con manteca ó aceite. Frito, lo dejas en una olla cubierta de este mismo aceite ó manteca. Lo conservas así, y ya para comer, sacas lo que te parezca. Haces una molienda de ajo crudo mondado, pimiento molido, orégano y vinagre y se la echas. Añades una poca agua con sal y le das un cocimiento. Lo demás que te queda, lo dejas como estaba, en el aceite ó manteca, hasta otras veces que quieras ir sacando y haciendo lo mismo.

De esta manera puedes comer lomo ó longaniza adobados sin perjuicio de alteración, siempre que quieras.



INGREDIENTES:

1 Kg. de Lomo o Longaniza.
Ajo, Pimentón y Orégano.
Sal y Vinagre.
Aceite o Manteca.

TRANSCRIPCIÓN LITERAL

Fríes de ello lo que sea con manteca o aceite. Frito, lo dejas en una olla cubierta de este mismo aceite o manteca. Lo conservas así, y ya para comer, sacas lo que te parezca. Haces una molienda de ajo crudo mondado, pimiento molido, orégano y vinagre y se la echas. Añades una poca agua con sal y le das un cocimiento. Lo demás que te queda, lo dejas como estaba, en el aceite o manteca, hasta otras veces que quieras ir sacando y haciendo lo mismo. De esta manera puedes comer lomo o longaniza "adobados" sin perjuicio de alteración, siempre que quieras.

<https://www.mepillasquisando.com>