



<https://www.mepillasquisando.com>



1253 - CAÑA DE LOMO ADOBADO



INGREDIENTES:

- 2 Kg. de Cinta de Lomo.
- 3 Kg. de Sal gruesa.
- 3 Cucharadas de Pimienta molida.
- 3 Cucharadas de Orégano.
- 4 Cucharadas de Pimentón.
- 1 Cabeza de Ajos.
- Aceite de oliva virgen.
- 1 Recipiente que entre el lomo con la sal.

ELABORACIÓN:

Limpiamos el lomo de grasa y ternillas, secamos con papel de cocina. En el recipiente adecuado ponemos sal en el fondo, luego metemos el lomo y lo cubrimos bien con la sal. Lo metemos en el frigorífico 24 horas. Pasado este tiempo lo sacamos y quitamos bien la sal. Hacemos un majado con el resto de ingredientes. Con la pasta resultante untamos el lomo y lo liamos en plástico "film" introducimos nuevamente en el recipiente y lo metemos en el frigorífico otras 24 horas. A continuación quitamos el exceso de pasta. En un extremo hacemos un corte para pasar una cuerda y colgamos en un sitio aireado, durante 8 o 12 días. Según queramos que esté de curado (duro). Una vez curado podemos cortar y envasar al vacío, bien en lonchas o en trozos.

FACEBOOK: Cocina Española Casera