

Lomo al Pimentón

El lomo si lo dejamos macerar como indica la receta, conseguiremos una carne más tierna. Pero si tienes prisa o se te ha olvidado ponerlo a macerar unos días antes, reduce la cantidad de vinagre a una cucharada sólo y una de agua con el resto de ingredientes igual, no te quedará tan tierno, pero tendrá un sabor parecido.

INGREDIENTES:

- 500g Lomo de cinta
- 2 Dientes ajo rallado
- 1 y ½ Cucharadita pimentón dulce
- ½ Cucharadita pimentón picante
- 50ml Vinagre de vino blanco
- ½ Cucharadita orégano seco
- 1 Cucharadita aceite oliva
- Una pizca de sal

4
Raciones



ELABORACIÓN:

1. En un bol mezclar los dos tipos de pimentón, el ajo rallado, vinagre y orégano
2. Cortar el lomo en tiras y agregar al adobo anterior, mezclar bien tapar y guardar en el frigorífico.
3. Durante 5 días debemos removerlo una o dos veces al día, para que el vinagre haga su efecto y ablande la carne.
4. Al cocinar, escurrir bien el líquido y hacer en sartén caliente ligeramente engrasada.
5. Sazonar con un poco de sal, después de hecha. Servir con alguna verdura rica en fibra como brécol, espinacas o espárragos