

Lomo de Orza (para 2 kilos de lomo)

Ingredientes:

- Cinta de lomo
- Aceite de oliva
- 1 cucharada sopera de pimentón dulce
- 1 cucharada sopera de pimentón picante
- Pimienta en grano
- 2 cucharadas de orégano
- 1 cabeza de ajos
- Laurel, tomillo, canela en rama, sal gorda
- 1 vaso de vino blanco
- 1 vaso de agua

Elaboración:

Maceramos el lomo cortado a filetes gruesos con todos los ingredientes durante 4 días, moviendo el lomo diariamente para que coja bien el adobo, a los 4 días sacamos el lomo ya macerado y en una sartén con bastante aceite (hasta cubrir el lomo) y muy caliente, introducimos el lomo y freímos hasta que esté bien dorado. Sacamos el lomo del aceite y dejamos enfriar tanto la carne como el aceite, una vez enfriado en un recipiente introducimos el lomo y añadimos el aceite que sobre de la sartén y listo.

Sugerencia: Se puede servir frío o caliente

Buen provecho