

Lomo y Costilla en adobo

Ingredientes:

- 1 Kg. carne de lomo en trozo
- 1 Kg de costilla de cerdo en trozo
- 25 pimientos secos
- 20 dientes ajo gordos
- 1 vasito vino blanco (Unos 160 mililitros)
- 1/2 vaso de vinagre
- 1/2 vaso de orégano
- 1 litro de aceite
- sal y pimienta



Preparación:

- 1- Se hierven los pimientos y se pasan por la máquina de picar la carne.
- 2- Se majan los ajos en el mortero, se dergrana el orégano y se mezclan en un lebrillo con el vino , el vinagre y un poco de agua y se le añade la sal y la pimienta.
- 3- Se introduce la costilla casqueada sin cortar y el lomo con unos cortes profundos, se embadurnan bien en esta masa y se aprietan unos con otros, se tapa con un mantel y se deja macerar 48 horas.
- 4- Se corta la carne en trozos al gusto personal y se frien en abundante aceite caliente.
- 5- Se guarda en orza melada o en tarro de vidrio cubierto totalmente de aceite.

Si lo acompañamos de papas a lo pobre y huevo ,esta de rechupete!!

Francisca Díaz Pérez (Órgiva)