

Receta de Lomo en Orza Manchego

26 Abr 2016



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta receta que data de tiempos antiguos, ya nuestras abuelas preparaban así los lomos cuando hacían las matanzas del cerdo y tenían carne para mucho tiempo, como no tenían frigorífico, pues lo conservaban en las orzas con manteca y aceite.

Ingredientes

- Lomo de cerdo (uno de 1kg aproximadamente)
- Ajos (cuatro o cinco)
- Pimentón de la vera (una cucharada)
- Orégano (dos cucharadas)
- Vino blanco (30ml)
- Sal (una cucharadita)
- Pimienta molida (media cucharadita)
- Clavo molido (media cucharadita)
- Canela molida (una pizca)
- Laurel (opcional)
- Aceite de oliva
- Manteca de cerdo (suficiente para cubrir la carne)

Modo de Preparación

1. Cortar el lomo en rodajas gruesas
2. Preparar en un bol el majado mezclando todos los ingredientes y remover bien
3. Añadir las rodajas de lomo y remover bien para que se impregnen por todos los lados
4. Dejar macerando al menos 24 horas, aunque mejor dos o tres días
5. Poner en una sartén aceite y manteca a partes iguales y freír el lomo a fuego bajo para que se hagan bien por dentro
6. Colocar el lomo ya frito en una perola o puchero, mejor de barro
7. Dejar que se enfríe por completo la grasa de freír el lomo y añadirlo a la perola
8. Ponerle unas hojas de laurel y unos dientes ajos
9. Cuando queráis usarlo, solo tenéis que sacar las rodajas necesarias y calentarlas en una sartén o en el microondas y.....buen provecho!!!