

Receta de Lomo de Cerdo en Escabeche

01 Jun 2018



Buenos días a tod@s, espero que ayer l@s Castellano Manchegos pasarais un estupendo día de fiesta, para hoy os dejo esta rica receta de **Lomo de Cerdo en Escabeche** que os recomiendo preparar para vuestra familia porque queda exquisito.

Ingredientes

- Lomo ibérico de cerdo (un kg)
- Pimienta negra en grano (una cucharada)
- Romero y Tomillo (una cucharada de cada)
- Ajos (cuatro dientes)
- Cebolla (una pequeña)
- Zanahoria (una)
- Laurel (dos o tres hojitas)
- Aceite de oliva
- Sal
- Vinagre
- Vino blanco (mejor si es jerez o manzanilla)

Modo de Preparación

1. Poner el lomo en el fondo de la olla exprés
2. Agregar todas las especias, la zanahoria y la cebolla a trozos grandes, añadir un puñado de sal
3. Regar el lomo con la siguiente proporción: dos vasos de aceite por medio de vinagre y otro medio de vino hasta que lo cubramos por completo
4. Poner la olla exprés 15 minutos, después abrirla, y dar la vuelta al lomo y otros 15 minutos más por el otro lado
5. Sacar el lomo y dejarlo enfriar, hacerlo rodajas
6. Se puede tomar frío o caliente, con una salsa de carne a vuestro gusto o con el mismo aceite del escabechado
7. Servir y....buen provecho!!!