

Receta de Zorza Gallega De Lomo

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una riquísima receta gallega, se trata de un plato muy especial que gustará a toda vuestra familia.

Ingredientes

- Lomo de cerdo
- Vino blanco
- Aceite de oliva
- Ajo y Perejil
- Pimentón dulce
- Pimienta negra
- Sal
- Orégano
- Patatas

Modo de Preparación

1. Partir el lomo de cerdo en trocitos pequeños y ponerlo en un bol
2. Añadir bastante pimentón dulce, pimienta negra molida, ajos machacados, perejil picado, sal, orégano, un chorro de vino blanco y un chorro de aceite de oliva, remover y mezclar bien todo
3. Dejar macerando todo un día entero en el frigorífico
4. Poner una cazuela al fuego y echar la carne, cocinarla a fuego lento y removiendo de vez en cuando
5. Pelar las patatas y cortarlas a vuestro gusto, freírlas en abundante aceite y ponerlas a escurrir sobre papel de cocina y reservarlas
6. Cuando se haya consumido toda la salsa que suelta la carne, retirar del fuego y servir caliente con las patatas fritas antes reservadas y... buen provecho!!!