

LOMOS DE CERDO EN ADOBO

ROJO

- Pimientos choriceros o de cornicabra
- Ajos
- Sal
- Pimienta en grano
- Laurel
- Orégano
- Vino blanco

Pasar por túrmix o thermomix hasta dejar lo más fino posible, embadurnar bien todos los trozos de lomo y dejar macerar durante 24 horas antes de cocinar.

BLANCO

- Ajos
- Pimienta en grano
- Laurel
- Zumo de limón
- Ramas de perejil
- Vino blanco

Introducir con la ayuda de una puntilla o una aguja de mechar, un ajo ligeramente aplastado, en el centro de cada trozo de lomo. Sazonar, añadir el zumo de limón, el vino blanco y los demás ingredientes al recipiente, y dejar macerar 24 horas antes de cocinar.

En los dos casos se puede añadir una ramita de tomillo, con cuidado, por que puede resultar demasiado fuerte.

Para freír usaremos manteca de cerdo y aceite de oliva al 50 %, aunque también podemos hacerlo solo con una de las dos según los gustos. Calentamos la grasa hasta que la vemos que empieza a humear, incorporamos los trozos de lomo y bajamos el fuego, tenemos que tener en cuenta que no queden muy dorados por fuera y que queden bien cocidos por dentro, ya que si no fuese así, no podríamos conservarlo demasiado tiempo.

Se puede servir frío o caliente, cortado en filetes o tacos, y sirve para guarnecer platos como el alpujarreño, o incluso como ingrediente para otros platos como puede ser la cazuela de fideos.