

## Lomo en aceite



### Nombre de la receta

Lomo en aceite

### Tiempo

3 Horas

### Dificultad

Muy sencilla

### Personas

12

### Alérgenos

La receta no contiene alérgenos

### Descripción

Lomo adobado y conservado en aceite de oliva.

### Lugar originario de la receta

Los Pedroches, El Viso (Córdoba)

### Ingredientes

- 1 cinta de lomo
- 1 cucharada sopera de pimienta en grano
- 8 dientes de ajo
- 1 cucharada sopera de pimentón dulce
- 6 ramas de perejil

- al gusto de sal
- 1/2 litros de vino blanco
- 200 mililitro de vinagre de vino
- 3 litros de aceite de oliva

## Pasos

**1** Para preparar nuestro lomo en primer lugar partimos el lomo en trozos de unos 2 centímetros de grosor. Llevaremos el control de la sal echando ésta a cada trozo. Reservamos en el recipiente donde lo vayamos a tener en adobo.



**2** En un mortero, ponemos la pimienta en grano y machacamos bien.



**3** Una vez machacada, pelamos los ajos, los partimos en trozos y los machacamos junto con la pimienta.



**4** A continuación añadimos el vino y el vinagre y ponemos el pimentón removiendo todo bien.



**5** Vertemos sobre los trozos de lomo, añadimos otro poco de sal y removemos bien para que todos queden impregnados. Colocamos por encima las ramas de perejil. Este adobo lo dejaremos reposar durante 2 días para que la carne coja el sabor. Cada 12 horas aproximadamente debemos mover los trozos de lomo para que sigan impregnándose por todas partes.



**6** Una vez adobado, lo escurriremos en un escurriveverduras quitándole los pizcos de pimienta y ajo que se hayan quedado adheridos.



**7** Pondremos ahora una sartén al fuego con 1 litro de aceite de oliva e iremos friendo los trozos de lomo.



**8** Una vez los tenemos todos fritos, los dejamos enfriar. Cuando estén fríos, los colocamos en un recipiente y los cubrimos con aceite de oliva virgen extra limpio. El que hemos usado para freír se ennegrece, pero lo podemos colar y sirve para freír otras cosas.



#### **Observaciones o consejos**

Este lomo se conserva durante mucho tiempo sin frigorífico. Era la forma de conservar la carne de la matanza cuando no había neveras. Muchas veces se usaba una parte de aceite y 3 de manteca de cerdo para conservarlo. A esto le llamaban lomo de orza. Así aprovechaban la manteca del cerdo y ahorraban aceite. A la hora de comerlo, hay quien prefiere limpiar el aceite pero si el aceite es bueno de sabor, mejor no escurrirlo demasiado. Se puede calentar un poco en el microondas o comerlo frío.

#### **Autor**

Matilde Linares