

Creador: Sonia Campos **Recetizador:** ANA LOPEZ MARTO



Tiempo: + de 2 horas

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Tapa

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

El truco de esta receta:

dejar como minimo 2 dias enla nevera!!

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1kg de lomo de cerdo en un trozo
- 2 cabezas de ajo
- 2 cucharas soperas de oregano
- 2 cucharas colmadas de sal
- 1 1/2 de aceite de oliva

Preparación:

Paso 1

se pone en una fuente el lomo, una cabeza de ajo sin pelar pero golpeados para que suelte la esencia, el oregano y la sal, se cubre de agua y se deja en la nevera 2 días. Después se saca el lomo de la salmuera y se escurre, en una sartén ponemos el aceite y la otra cabeza de ajo pelada pero con los ajos enteros y se frien, una vez fritos se apartan para que no se quemen, se añade la carne y se dora por fuera a fuego fuerte, cuando este doradito se baja el fuego, se tapa y se deja cocer unos 15/20 min aprox. una vez templado se saca la carne del aceite y se corta en filetes (si está poco hecho no pasa nada, se terminará de hacer en el aceite) que pondremos en una fiambrea (que podamos tapar) que cubrimos con el aceite, (es importante que toda la carne esté cubierta con el aceite para que se conserve mucho tiempo) y los ajos fritos y listo!