CAÑA DE LOMO SECO CASERO

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: MARIBEL



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 1 KI. de LOMO DE CERDO
- 1 KI. de AZÚCAR
- 1 KL. de SAL
- 5 CUCHARADAS de ACEITE DE OLIVA
- 1 CUCHARADA SOPERA de PIMIENTA
- 1 CUCHARADA de TOMILLO
- 1 CUCHARADA. de ORÉGANO

Preparación:

Paso 1

Mezclamos el azúcar con la sal, (se pone a partes iguales, el lomo, la sal y el azúcar) si el lomo pesa un kilo, se pone un kilo de azúcar y uno de sal. En un recipiente que que no sea muy grande, que el lomo quede apretadito, ponemos una capa de sal en la base, sobre esta colocamos el lomo y lo cubrimos con el resto de la mezcla. Lo ponemos en la nevera durante tres días. Pasado este tiempo, le quitamos la sal lo lavamos debajo del grifo y lo secamos con papel de cocina. Mezclamos las especias con el aceite, impregnamos el lomo con las especias, lo cubrimos con una gasa, solo le damos una vuelta para que se ventile, lo colgamos en un sitio fresco y ventilado y lo dejamos secar un mínimo de 15 días.