

# ?Adobo para costillas y lomo de cerdo



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Flor Roja **Recetizador:** Dolors García



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Otros

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Si os gusta con menos color, quitamos un poco el adobo con papel de cocina.

## Descripción:

## Ingredientes para 4 personas :

- 4 ó 5 dientes de ajo
- 1 cucharadita de pimienta en grano
- 1 cucharada de orégano
- 2 clavos de olor
- 1 trocito pequeño de canela en rama
- 3 ó 4 cucharaditas de pimentón dulce
- 1 cucharadita de pimentón picante
- ½ limón (o vinagre)
- un poco de agua
- 1 cucharada de aceite de oliva virgen extra • sal

## Preparación:

### Paso 1

Limpiamos los dientes de ajo y ponemos en un mortero, junto con las bolas de pimienta, el orégano, el clavo, la sal y la canela. Machacamos bien hasta que se deshagan y se integren bien todos estos ingredientes. Añadimos el pimentón, el vinagre (o zumo de limón) y el aceite. Mezclamos bien y añadimos un poco de agua (dependiendo de cómo queramos de concentrado el adobo). Revolvemos bien.

### Paso 2

Ahora tenemos que "pringar" bien la carne a adobar. Lo ideal es tenerlo en un recipiente de pyrex® con tapa o tupper para meterlo en el frigorífico y quede tapado, para que no inunde ese olor la nevera. Si es posible, movemos los trozos para que se pringuen por igual. Dejamos en reposo de un día para otro o toda una noche. Cuando pase este tiempo sacamos la carne para cocinarla a nuestro gusto (frita, asada, a la plancha, en guiso, con arroz...)