?Adobo para costillas y lomo de cerdo

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

Creador: Flor Roja



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 grusto (frita, asada, a la plancha, en guiso, con arroz...)