

Lomo en Manteca



Ingredientes

Agua: 1 Litro

Guindilla: 2 Unidades

Manteca De Cerdo: 1/2 Kilo

Orégano: c/n

Pimientos de padrón: 20 Unidades

Sal: 20 grs

Ajo morado: 1 Cabeza

Lomo de cerdo: 2 Kilo

Ñoras secas: c/n

Pimentón de la vera: 30 grs

Pimientos secos: 2 Unidades

Tostadas: c/n

Preparación de la Receta

- Trocear el **lomo** en rodajas de 1 cm y poner en una olla junto con los dientes de *ajo sin pelar*.
- Cubrir con agua y llevar al fuego.
- Cuando hierva añadir la **manteca**, salpimentary cocinar 30 minutos.
- Dejar enfriar y guardar.
- Cuando lo vayamos a servir, hacer vuelta y vuelta en una sartén y presentar acompañado de unos pimientos fritos y unas rodajas de pan.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/lomo-en-manteca>