

Benamejí



Lomo de orza

INGREDIENTES

- ◆ 1 kg. de lomo de cerdo.
- ◆ ½ litro de aceite de oliva virgen extra.
- ◆ Pimentón.
- ◆ Sal.

ELABORACIÓN

1. Limpiar el lomo de fibras y grasas, cortar en filetes de gruesos de 3 a 4 cm y macerar con pimentón y sal. Dejar reposar 12 horas.
2. En un perol con abundante aceite confitar (freír a poca temperatura) el lomo de 10 a 15 minutos, hasta que este ligeramente dorado. Sacarlo y ponerlo en un recipiente hermético, cuando esté todo el lomo cocinado agregar el aceite de haber confitado y cubrir el lomo sin que quede trozos de carne en la superficie.
3. Conservar en un sitio fresco y calentar en el momento del servicio.