

# el cocinero andaluz



blog de cocina mediterránea

## 0213 PRUEBA DE LOMO IBÉRICO

### Ingredientes (para 4 comensales)

- Lomo de cerdo ibérico (1)
- Ajo (2)
- Tomillo fresco
- Pimentón ahumado de La Vera (1 cucharada)
- Pimienta negra en grano
- Sal
- Aceite de oliva virgen extra (3 cucharadas)



### Proceder

Limpia de grasa un poco la cinta de lomo y córtala en filetes, estos en tiras y las tiras en cubitos. Echa los cubitos a un bol

Salpimienta la carne

Añade 2 ajos pelados y picados en trocitos lo más pequeño que puedas. Si tienes uno de esos aparatos que los trituran, mejor

Añade también la cucharada de pimentón, dos de aceite de oliva y un puñadito de tomillo fresco picado, la cantidad que te parezca oportuno

Mézlalo todo

Tapa el bol con papel film transparente y déjalo en la nevera reposando toda una noche

Pon una cazuela con una cucharada de aceite de oliva y saltea la carne a fuego vivo

En unos 5 minutos estará lista