

Cinta lomo

Tipo de plato: Carnes · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Biznaga

INGREDIENTES

0

1 kg Lomo — en un trozo.

3 dientes Ajos

Romero

Tomillo

Laurel

Pimienta negra

Sal

Aceite oliva

ELABORACIÓN

Muy fácil, muy fácil. La noche anterior poner el lomo con las hierbas y aceite de oliva. Meter en la nevera y dar vuelta de vez en cuando. Al día siguiente, poner a cocer en una cazuela tal cual, añadir si acaso algo mas de aceite y dejar a fuego lento, sin que hierva, hasta que esté hecho.. Yo tardé ayer dos horas y medias... Cuando esté, dejar enfriar.Cortar a rodajitas y "enfrascar" con aceite de oliva.... Lo bueno es que es muy socorrido, lo tienes en la nevera y cuando te hace falta, lo vas sacando y te soluciona una cena, una comida, un picoteo, una visita imprevista.