

Lomo de matanza con pimiento verde caramelizado

Este pincho en casa es fijo. El lomo adobado de cerdo merece una entrada aparte porque la receta de mi madre del adobo es impresionante . En breve la pondré.

Receta

Ingredientes

2 tajadas de lomo de cerdo adobado

½ kilo de pimientos verdes italianos

Sal

Azúcar

Aceite de oliva virgen extra

Preparación

1. Los pimientos se cortan en dos, se sacan las pepitas y se ponen a freír muy lentamente en una sartén con aceite de oliva virgen extra y un poquito de sal.
2. Cuando están ya casi fritos se añade un poquito de azúcar para que se termine de caramelizar.
3. Reservar y dejar en el frigorífico, hasta un rato antes de montar el pincho
4. Cortar la tajada de lomo en filetitos como se ve en la foto.
5. Montar sobre una tosta, primero el pimiento y luego el lomo.
6. Opcional un poquito de orégano —muy poco, que aromatice pero no tape sabores—

Fa-ci-lí-si-mo.