

# *Adobo de lomo de cerdo*

## *Ingredientes*

3 cucharadas de miel  
1/2 vaso de aceite de oliva  
3 cucharadas de pimentón en polvo  
Sal, pimienta

5 lonchas de cerdo para asar, cortadas del lomo

Una bolsa de plástico con cierre

## *Preparación*

Mezclar los ingredientes de la marinada.

Cortar las lonchas de cerdo por la mitad (opcional)

Coloca la carne en la bolsa de plástico. Agrega la marinada, comprobando que todos los trozos queden cubiertos.

Dejar reposar toda la noche en el frigorífico (o 4 horas)

Asar en la barbacoa.