

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.