

## Ingredientes

**Lomo de cerdo: 500g**

**Vino blanco: 1 25ml**

**Laurel: 1 hoja**

**Pimienta entera: 1 cda**

**Orégano: 1 cdta**

### Perejil fresco

**Vinagre de vino tinto: 100ml**

**Aceite: 30ml**

**Ajo: 5 dientes**

**Pimentón dulce: 1 cdta**

**Tomillo: 1 cdta**

Sal

## Instrucciones

- Cortar el lomo en tacos
- Marinarlo en todos los ingredientes menos el perejil y la sal en un recipiente tapado de 1-4 días
- Ecurrir el exceso de líquido y cocinar el lomo a la plancha echando sal al gusto
- Añadir perejil picado al gusto