

ADOBO TRADICIONAL DE PRESA

INGREDIENTES:

- **Presa.**
- **Adobo:**
 - 1 dl. de aceite.
 - Cucharada sopera de pimentón dulce.
 - Toque de comino molido.
 - Cucharada de orégano.
 - Sal.
 - Pimienta negra recién molida.



Fotos: © José Luis Moya

ELABORACION

Se juntan los ingredientes del adobo.
Se introduce la pieza en el adobo durante 30 minutos.
Se introduce la presa en el horno a 200 grados durante 17-18 minutos.
Se corta y se emplata.