

LOMO EN MANTECA

Ingredientes:

- 1 kg. de lomo de cerdo en trozos
- 1 paquete de manteca blanca
- 2 ñoras
- orégano
- 5 ó 6 dientes de ajo
- sal

Preparación:

Ponga la manteca en el vaso, programe 5 minutos, temperatura 90, velocidad 2.

Echar los condimentos y se trituran en velocidad 5-7-9. **Poner la mariposa**; añadir la carne y programar 30 minutos, temperatura 90, velocidad 1.

Se vuelca en un recipiente y se deja enfriar por lo menos 24 horas.