Adobo Mojado

12 dientes de ajo, pelados
1 ½ cucharada de sal marina fina (fine sea salt) o sal kosher
1 cucharada de granos de pimienta (peppercorn)
2 cucharadas de oregano seco
2 cucharadas de aceite de oliva
2 cucharadas de vino de vinagre blanco

1. Machaque los dientes de ajo y la sal hasta que tomen una consistencia pastosa, usando un mortero y mano (pilón). Agregue los granos de pimienta (peppercorns) y el oregano, machacando hasta que estos últimos se incorporen al resto de los ingredientes. Agrege el aceite de oliva y el vinagre.

2. El Adobo Mojado se conserva de 5 a 6 días refrigerado, permitiendo asi su uso en cualquier plato, desde filetes de pescado hasta chuletas de cerdo y bistecs.