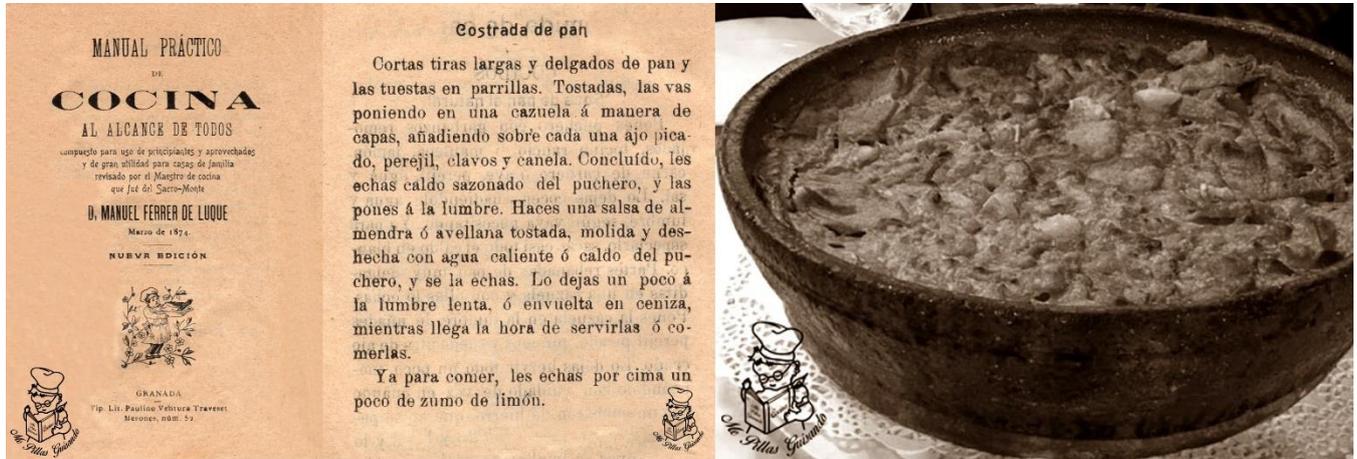




<https://www.mepillasquisando.com>



COSTRADA DE PAN DE 1874



INGREDIENTES:

- 8 Rebanadas de Pan.
- Ajo, Perejil, Clavo y Canela.
- 1 ½ L. De Caldo del Puchero.
- 1 Puñado de Almendras o Avellanas.
- Zumo de Limón.

TRANSCRIPCIÓN LITERAL

Cortas tiras largas y delgadas de pan y las tuestas en parrillas. Tostadas, las vas poniendo en una cazuela a manera de capas, añadiendo sobre cada una ajo picado, perejil, clavos y canela. Concluido, les echas caldo sazonado del puchero, y las pones a la lumbre. Haces una salsa de almendra o avellana tostada, molida y deshecha con agua caliente o caldo del puchero, y se la echas. Lo dejas un poco a la lumbre lenta, o envuelta en ceniza, mientras llega la hora de servir las. Ya para comer, les echas por encima un poco de zumo de limón.

<https://www.mepillasquisando.com>