



<https://www.mepillasquisando.com>



SALSA GENERAL 1874



INGREDIENTES:

- 1 Cuartillo = ½ Litro.
- 250 cc de Vino blanco.
- Sal y Pimienta.
- 1 Corteza de Limón.
- 2 Hojas de Laurel.
- Un poco de Vinagre.

TRANSCRIPCIÓN LITERAL

A un cuartillo de caldo del puchero, añades medio de vino blanco. Lo sazonas con sal, pimienta, corteza de limón, dos hojas de laurel y un poco de vinagre. Lo pones a fuego lento por espacio de diez o doce horas. Al cabo de éstas, lo cueles y apartas. Puede servir a toda especie de aves y legumbres, y admite el poderla conservar sin alteraciones muchos días.

NOTA: Al decir 10 o 12 horas se refiere al calor de la lumbre (chimenea).

<https://www.mepillasquisando.com>