



<https://www.mepillasquisando.com>



CABEZA DE CERDO EN SALSA DE 1874



INGREDIENTES:

- 1/2 Cabeza de cerdo.
- 2 Trozos de Tocino gordo.
- 1 Cebolla.
- Sal, Especias, Perejil y Ajo.
- 2 Vasos de Vino Tinto.
- 1 Cebolla.
- Sal (muy poca) y Pimienta.

ELABORACIÓN:

Limpias la cabeza, la escaldas con agua hirviendo, la raes con un cuchillo y le quitas todos los huesos pequeñillos. Le metes dentro tocino gordo, sal, especias, cebolla picada, perejil y ajos del mismo modo. Envuelves la cabeza en un lienzo limpio. La pones a cocer con agua en una cazuela. Ya que ha dado un medio hervor, haces una salsa con vino tinto, cebolla, sal muy poca o ninguna hasta ver la que suelta la cabeza, y pimienta. Se la echas. Lo dejas todo cocer hasta estar tierna. Ya que lo está, lo pruebas de sal y lo apartas.

<https://www.mepillasquisando.com>