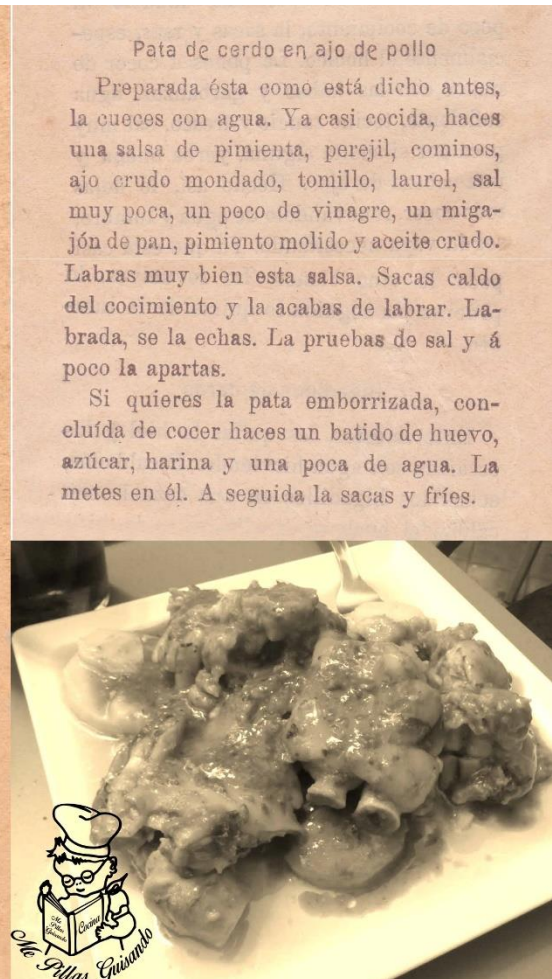
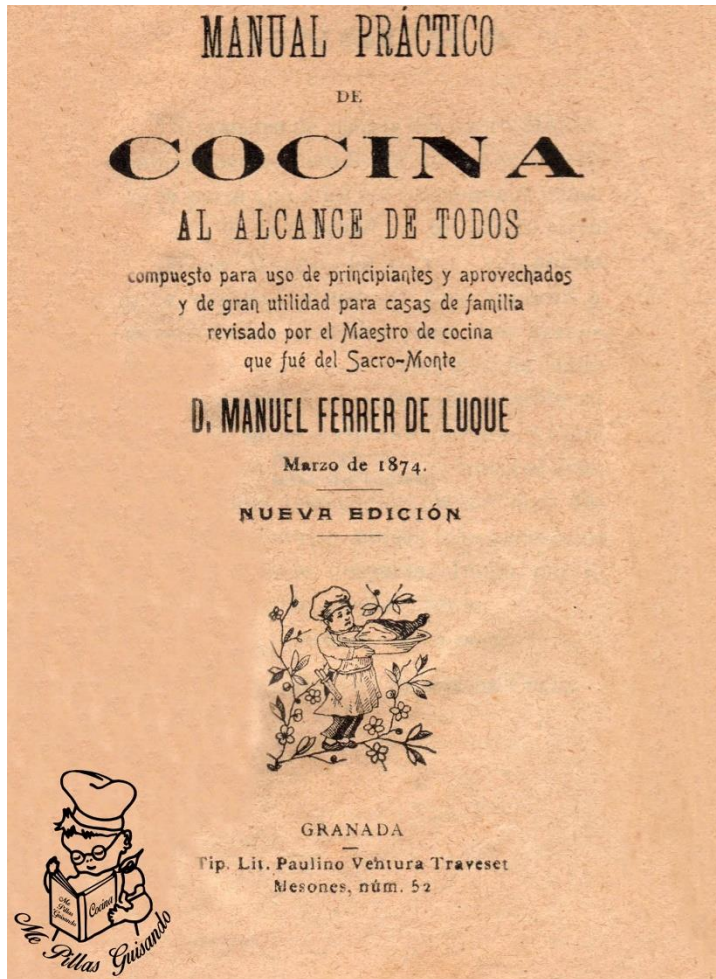




<https://www.mepillasquisando.com>



PATA DE CERDO EN AJO POLLO 1874



Pata de cerdo en ajo de pollo

Preparada ésta como está dicho antes, la cueces con agua. Ya casi cocida, haces una salsa de pimienta, perejil, cominos, ajo crudo mondado, tomillo, laurel, sal muy poca, un poco de vinagre, un migajón de pan, pimienta molido y aceite crudo. Labras muy bien esta salsa. Sacas caldo del cocimiento y la acabas de labrar. Labrada, se la echas. La pruebas de sal y á poco la apartas.

Si quieres la pata emborrizada, concluida de cocer haces un batido de huevo, azúcar, harina y una poca de agua. La metes en él. A seguida la sacas y fríes.

INGREDIENTES:

4 Patas de Cerdo.
Pimienta, Perejil, Cominos.
Ajo, Tomillo, Laurel.
Sal, Vinagre.
Pan, Pimentón y Aceite.
Azúcar, Huevo, Harina (opcional).

TRANSCRIPCIÓN LITERAL

Preparada ésta como está dicho antes, la cueces con agua. Ya casi cocida, haces una salsa de pimienta, perejil, cominos, ajo crudo mondado, tomillo, laurel, sal muy poca, un poco de vinagre, un migajón de pan, pimienta molido y aceite crudo. Labras muy bien esta salsa. Sacas caldo del cocimiento y la acabas de labrar. Labrada, se la echas. La pruebas de sal y a poco la apartas. Si quieres la pata emborrizada, concluida de cocer haces un batido de huevo, azúcar, harina y una poca de agua. La metes en él. A seguida la sacas y fríes.

<https://www.mepillasquisando.com>