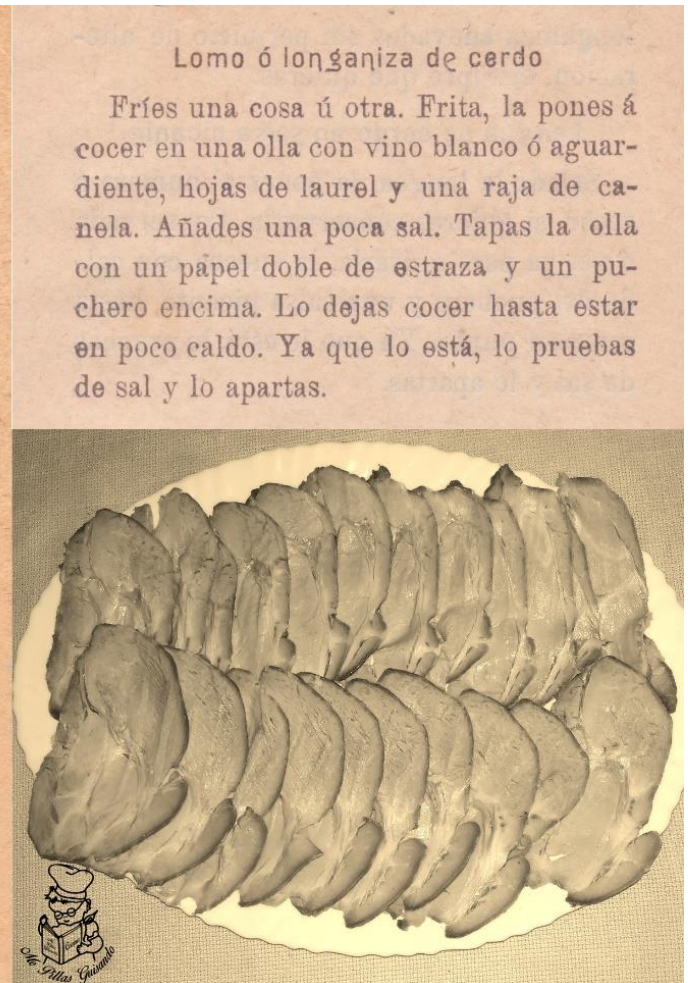
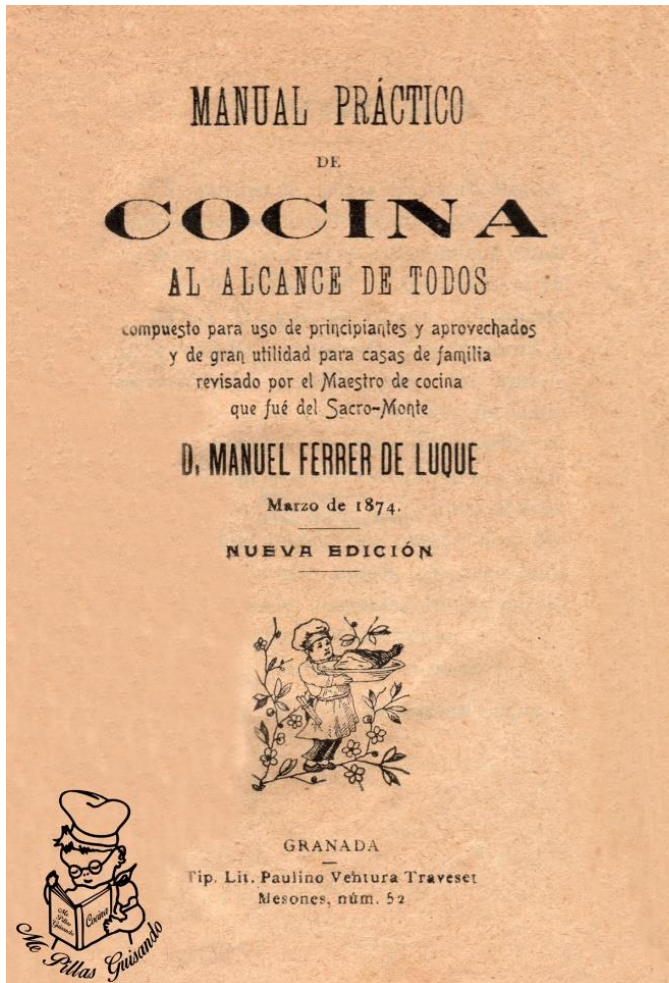




<https://www.mepillasquisando.com>



LOMO O LONGANIZA DE CERDO 1874



INGREDIENTES:

- 1 Kg de Lomo o Longaniza.
- 1 L. de Vino blanco o Aguardiente.
- 2 Hojas de Laurel.
- 1 Ramita de Canela.
- Sal, Aceite o Manteca.

TRANSCRIPCIÓN LITERAL

Fríes una cosa u otra. Frita, la pones a cocer en una olla con vino blanco o aguardiente, hojas de laurel y una raja de canela. Añades una poca sal. Tapas la olla con un papel doble de estraza y un puchero encima. Lo dejas cocer hasta estar en poco caldo. Ya que lo está, lo pruebas de sal y lo apartas.

<https://www.mepillasquisando.com>