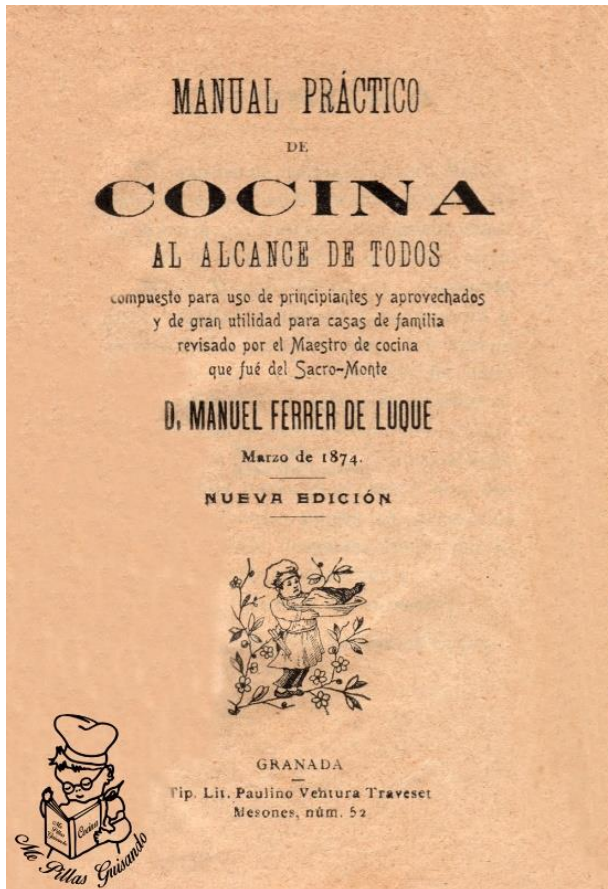




<https://www.mepillasguisando.com>



## LENGUA DE CERDO EN SALSA PICANTE 1874



Lengua de cerdo en salsa picante

Salada la lengua, la pones al humero a secar, si quieres conservarla. Conservada ó no, ya para guisarla, la cueces con caldo del puchero y una salsa picante, hasta estar en punto. Ya que lo está, lo pruebas de sal y lo apartas.



### INGREDIENTES:

- 2 Lenguas de Cerdo.
- 2 L. de Caldo del Puchero.
- Salsa picante (guindillas, brava, tabasco etc.)
- Sal.

### TRANSCRIPCIÓN LITERAL

Salada la lengua, la pones al humero a secar, si quieres conservarla. Conservada o no, ya para guisarla, la cuece con caldo del puchero y una salsa picante, hasta estar en punto. Ya que lo está, lo pruebas de sal y lo apartas.

<https://www.mepillasguisando.com>