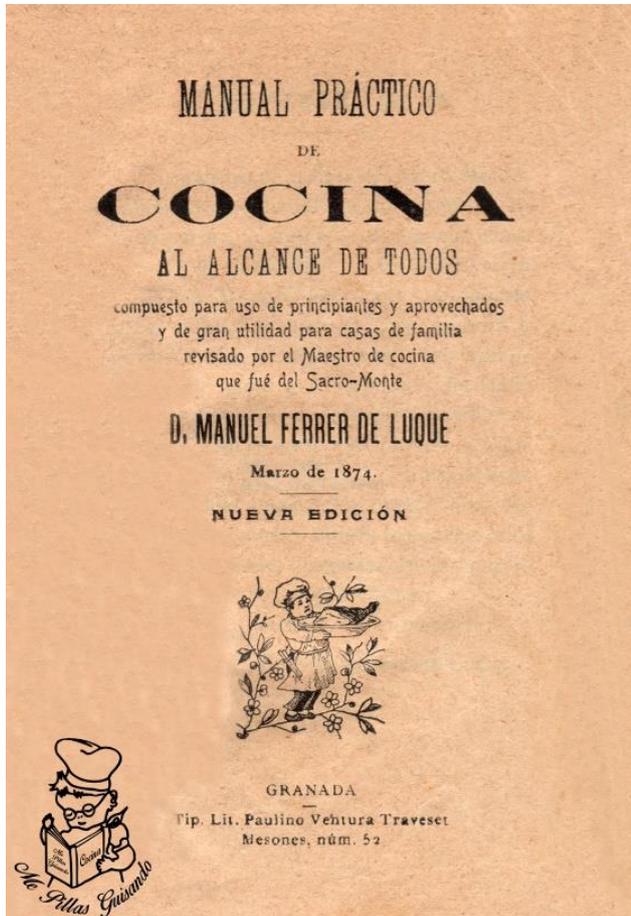




<https://www.mepillasquisando.com>



JABALÍ CERDO CAMPESINO 1874



Jabalí, cerdo campesino

Tomas la cabeza, lomo ó costillas del jabalí, que es lo que se come, y lo machacas mucho con un palo redondo hasta ponerlo tierno. Hecho esto, lo cueces como si fuera carne de cerdo.



INGREDIENTES:

1 Jabalí ya limpio.
Sal, Ajo, Aceite y Perejil.

TRANSCRIPCIÓN LITERAL

Tomas la cabeza, lomo o costillas del jabalí, que es lo que se come, y lo machacas mucho con un palo redondo hasta ponerlo tierno. Hecho esto, lo cueces como si fuera carne de cerdo.

NOTA: En esta receta hemos elegido la cabezada de lomo para ponerla a la parrilla.

<https://www.mepillasquisando.com>