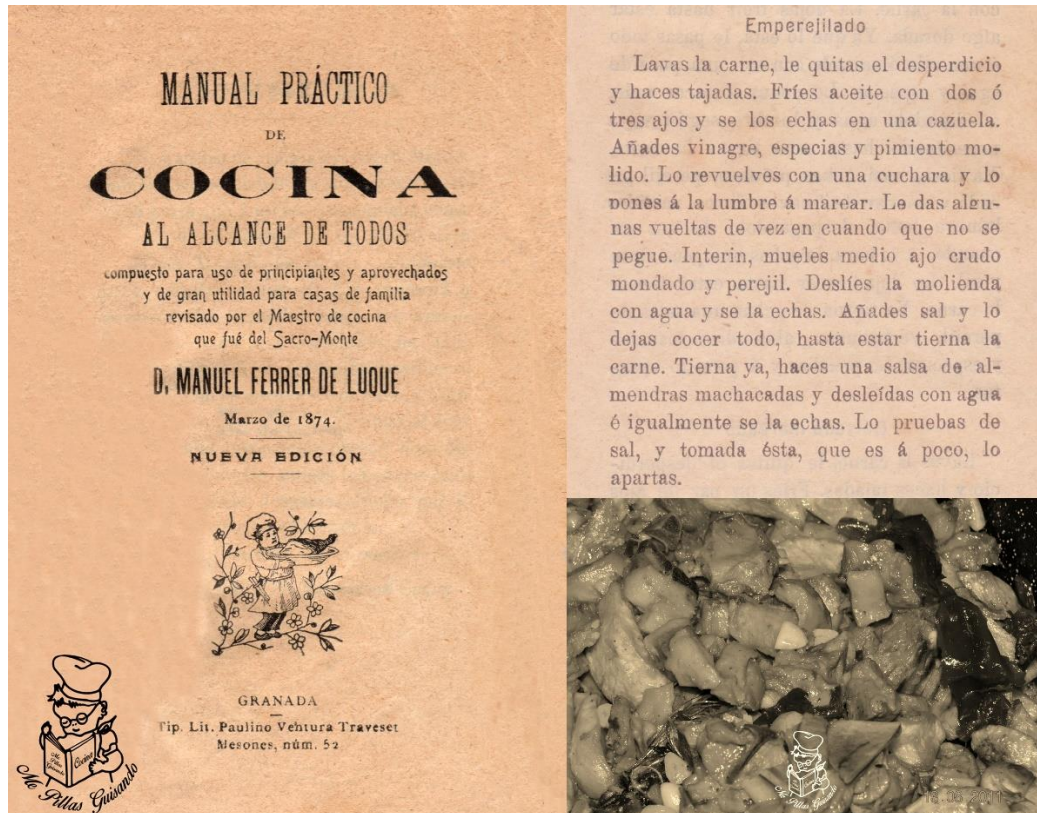




<https://www.mepillasquisando.com>

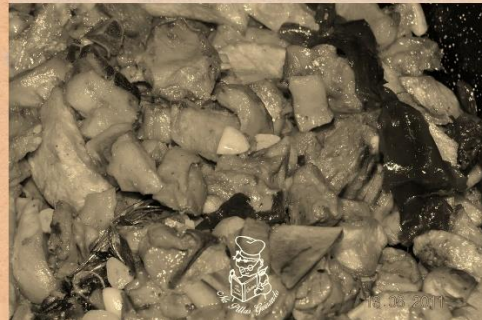


1058 – 54 EMPEREJILADO 1874



Emperejilado

Lavas la carne, le quitas el desperdicio y haces tajadas. Fríes aceite con dos ó tres ajos y se los echas en una cazuela. Añades vinagre, especias y pimiento molido. Lo revuelves con una cuchara y lo pones á la lumbre á marear. Le das algunas vueltas de vez en cuando que no se pegue. Interin, mueles medio ajo crudo mondado y perejil. Deslíes la molienda con agua y se la echas. Añades sal y lo dejas cocer todo, hasta estar tierna la carne. Tierna ya, haces una salsa de almendras machacadas y desleídas con agua é igualmente se la echas. Lo pruebas de sal, y tomada ésta, que es á poco, lo apartas.



INGREDIENTES:

- 1 Kg. de Carne (al gusto).
- 3 Diente de Ajo.
- 1 Cucharada de Especias (al gusto).
- ½ Vaso de Vinagre.
- 1 Cucharada de Pimentón.
- 1 Ramito de Perejil.
- 1 Puñado de Almendras crudas.
- Sal y Aceite de oliva.

TRANSCRIPCIÓN LITERAL

Lavas la carne, le quitas el desperdicio y haces tajadas. Fríes aceite con dos o tres ajos y se los echas en una cazuela. Añades vinagre, especias y pimiento molido. Lo revuelves con una cuchara y lo pones a la lumbre a marear. Le das algunas vueltas de vez en cuando que no se pegue. Interin, mueles medio ajo crudo mondado y perejil. Deslíes la molienda con agua y se la echas. Añades sal y lo dejas cocer todo, hasta estar tierna la carne. Tierna ya, haces una salsa de almendras machacadas y desleídas con agua e igualmente se la echas. Lo pruebas de sal, y tomada ésta, que es a poco, lo apartas.

NOTA: Interin = Intervalo de tiempo que transcurre entre dos acciones o etapas.

<https://www.mepillasquisando.com>