



<https://www.mepillasquisando.com>



1063 – 55 GUISADO MORISCO 1874



Guisado morisco

Lavas la carne, le quitas el desperdicio y haces tajadas. En guiso de carnero usas siempre pierna, que es la mejor. La fríes con aceite ó manteca, un par de ajos fritos y tocino fresco sin corteza. Ya medio frita, echas cebolla picada y la revuelves con la carne. La dejas freír hasta estar algo dorada. Ya que lo está, lo pasas todo á una olla ó cazuela con sal, una poca de agua y especias. Lo pones á cocer todo, añadiéndole agua y lumbre según vaya necesitando, hasta estar tierna la carne. Ya tierna casi, echas piñones, perejil picado y un par de huevos duros partidos

INGREDIENTES:

- 1 Pierna de Carnero.
- 1 Trozo de Tocino fresco.
- 4 Cucharadas de Manteca.
- 2 Cebollas.
- 2 Dientes de Ajo.
- Sal y Perejil.
- Aceite de oliva y Especias al gusto.
- 1 Puñado de Piñones.
- 2 Huevos cocidos.

TRANSCRIPCIÓN LITERAL

Lavas la carne, le quitas el desperdicio y haces tajadas. En guiso de carnero usas siempre pierna, que es la mejor. La fríes con aceite o manteca, un par de ajos fritos y tocino fresco sin corteza. Ya medio frita, echas cebolla picada y la revuelves con la carne. La dejas freír hasta estar algo dorada. Ya que lo está, lo pasas todo a una olla o cazuela con sal, una poca de agua y especias. Lo pones a cocer todo, añadiéndole agua y lumbre según vaya necesitando, hasta estar tierna la carne. Ya tierna casi, echas piñones, perejil picado y un par de huevos duros partidos.

<https://www.mepillasquisando.com>