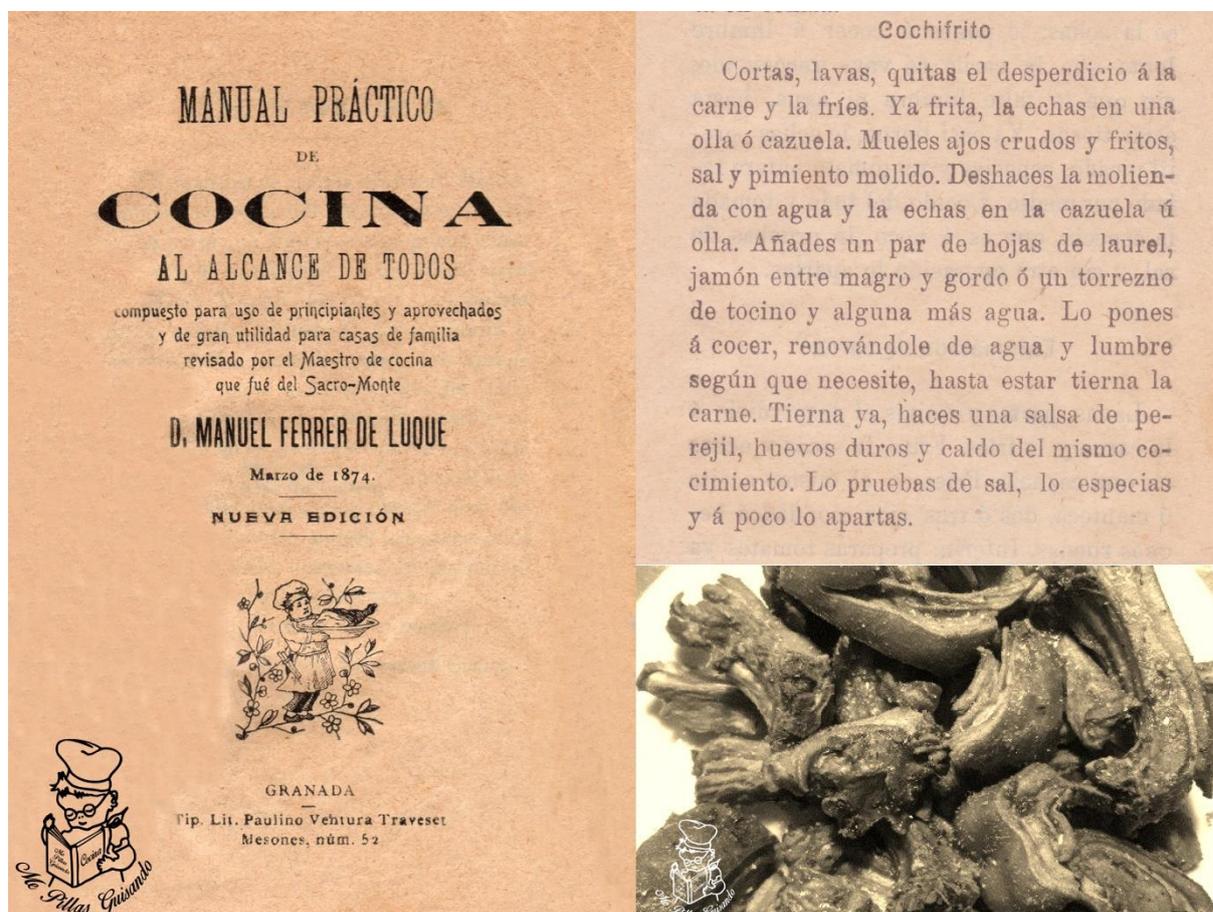




<https://www.mepillasquisando.com>



1068 – 56 COCHIFRITO 1974



Cochifrito

Cortas, lavas, quitas el desperdicio a la carne y la frías. Ya frita, la echas en una olla ó cazuela. Mueles ajos crudos y fritos, sal y pimienta molida. Deshaces la molienda con agua y la echas en la cazuela ú olla. Añades un par de hojas de laurel, jamón entre magro y gordo ó un torrezno de tocino y alguna más agua. Lo pones á cocer, renovándole de agua y lumbre según que necesite, hasta estar tierna la carne. Tierna ya, haces una salsa de perejil, huevos duros y caldo del mismo cocimiento. Lo pruebas de sal, lo especias y á poco lo apartas.

INGREDIENTES:

- 1/2 Cochinillo.
- 6 Dientes de Ajo.
- 2 Pimientos de cornicabra secos.
- 1 Loncha de Jamón o un Torrezno de Tocino.
- 2 Hojas de Laurel.
- 1 Huevo cocido.
- Perejil y Caldo del cocimiento.
- Sal, Pimienta y Aceite de oliva.

ELABORACIÓN:

Cortas, lavas, quitas el desperdicio a la carne y la frías. Ya frita, la echas en una olla o cazuela. Mueles ajos crudos y fritos, sal y pimienta molida. Deshaces la molienda con agua y la echas en la cazuela u olla. Añades un par de hojas de laurel, jamón entre magro y gordo o un torrezno de tocino y alguna más agua. Lo pones a cocer, renovándole de agua y lumbre según que necesite, hasta estar tierna la carne. Tierna ya, haces una salsa de perejil, huevos duros y caldo del mismo cocimiento. Lo pruebas de sal, lo especias y a poco lo apartas.

<https://www.mepillasquisando.com>