



<https://www.mepillasquisando.com>



1073 - 057 COCHIFRITO A LA VIZCAÍNA 1874



INGREDIENTES:

- 2 Kg. de Carne de pierna (jamón crudo).
- 3 Hojas de Laurel.
- 1 Taco de tocino fresco, o Jamón.
- 3 Dientes de Ajo.
- 1 Cucharada de Pimiento molido (Pimentón).
- 1 Cucharadita de Orégano.
- 5 Ramitas de Perejil.
- Especias al gusto.
- 1 Tomate.
- Sal y Aceite de oliva.

TRANSCRIPCIÓN LITERAL:

Lavas carne de pierna, le quitas el desperdicio y la frías. Frita, la echas en una cazuela con sal y dos o tres hojas de laurel. Hecho esto, frías tocino fresco entre magro y gordo, o jamón, y lo echas en la misma. En esta misma pringue, antes de echarla, frías un par de ajos y se los echas. Ahora haces una salsa de pimiento molido, un ajo crudo, agua y orégano, y se la echas, lo pones a cocer a lumbré lenta que la carne se vaya recociendo, sin que le falte lumbré ni agua, hasta estar tierna. Ya casi tierna, le echas perejil picado, especias y un tomate entero rajado por medio. Cocido del todo y tomada la especia, que es a poco, lo pruebas de sal, y sin otra operación lo apartas.

<https://www.mepillasquisando.com>