



<https://www.mepillasquisando.com>



## 1083 – 59 ENTOMATADO DE OTRA ESPECIE 1874



### INGREDIENTES:

- 2 Kg. de Carne magra de cerdo.
- 3 Dientes de Ajo.
- 1 Cucharada de especias (al gusto).
- 3 Tomates triturados.
- 1 Loncha de Jamos en taquitos.
- 1 Hoja de Laurel.
- Sal y Aceite de oliva.

### TRANSCRIPCIÓN LITERAL

Lavada la carne, partida y quitado el desperdicio, fríes aceite y dos o tres ajos con cáscara. Fritos éstos, lo sacas y en el mismo aceite fríes la carne. Ya algo dorada, le añades especias y zumo de tomate. La mareas en este zumo un corto rato, dándole algunas vueltas. Pasado el rato, echas los ajos fritos, jamón entre magro y gordo, laurel, agua y sal. Lo dejas cocer todo, renovándole de agua y lumbre según vaya necesitando, hasta estar tierna la carne y quedar en poco caldo. Ya que ha quedado, lo pruebas de sal y lo apartas.

<https://www.mepillasquisando.com>