



<https://www.mepillasquisando.com>



## 1088 – 60 - ENTOMATADO A LA HOLANDESA 1874



### Entomatoado á la holandesa

Compras carne de pierna. Lavada y quitado el desperdicio, le das un hervor en masa. Dado, la sacas y haces tajadas, Fríes aceite con dos ó tres ajos. Los sacas y en el mismo aceite fríes la carne. Frita, la pones á cocer de nuevo con el aceite, los ajos, perejil, sal, tres hojas de laurel, un tomate rajado por medio, un pimiento asado, especia fina, jamón magro, el agua del hervor y alguna más si ésta es poca. Lo dejas cocer, añadiéndole agua y lumbre según vaya necesitando, hasta estar tierna la carne. Ya que lo está, lo pruebas de sal y lo apartas.

### INGREDIENTES:

- 2 Kg. de Carne de pierna (Jamón).
- 3 Dientes de Ajo.
- 3 Hojas de Laurel.
- 1 Ramillete de Perejil.
- 1 Tomate maduro.
- 1 Pimiento asado.
- 1 Cucharadita de Especias (al gusto).
- 1 Loncha de Jamón magro en taquitos.
- Sal y Aceite de oliva.

### TRANSCRIPCIÓN LITERAL

Compras carne de pierna. Lavada y quitado el desperdicio, le das un hervor en masa. Dado, la sacas y haces tajadas, Fríes aceite con dos o tres ajos. Los sacas y en el mismo aceite fríes la carne. Frita, la pones a cocer de nuevo con el aceite, los ajos, perejil, sal, tres hojas de laurel, un tomate rajado por medio, un pimiento asado, especia fina, jamón magro, el agua del hervor y alguna más si ésta es poca. Lo dejas cocer, añadiéndole agua y lumbre según vaya necesitando, hasta estar tierna la carne. Ya que lo está, lo pruebas de sal y lo apartas.

<https://www.mepillasquisando.com>