



<https://www.mepillasquisando.com>



1093 - 61 - ASADO DE CARNE 1874



INGREDIENTES:

- 2 Kg. de Jamón magro de Cerdo.
- 2 Dientes de ajo.
- Especias (al gusto).
- 1 Canela en rama.
- 4 Trozos de Longaniza.
- 3 Hojas de Laurel.
- Pimienta en grano y Clavos de olor.
- 1 Cabeza de Ajos.
- 4 Tajadas de Cerdo en adobo.
- 2 Alcachofas.
- 2 Huevos duros.
- 1 Tomate.
- Sal, Aceite y Vinagre.

TRANSCRIPCIÓN LITERAL

Partes, lavas y quitas el desperdicio a la carne. Hecho esto, fríes aceite con dos o tres ajos. Fritos, los sacas y en su lugar echas la carne y la mareas con especias y el aceite. Yo mareada le añades agua, los ajos, jamón magro, canela en rama, longaniza, dos o tres hojas de laurel, clavos, pimienta en grano, una cabeza de ajos, carne de cerdo en adobo, sal y agua que cubra las tajadas. Hecho esto, lo pones a cocer hasta estar casi tierna la carne. Ya que lo está, añades alcachofas, huevos duros hechos ruedas, un tomate rajado por medio y un poco de vinagre. Lo dejas seguir cociendo sin que se pegue, hasta estar tierna del todo y quedar en poco caldo o pringue. Ya que ha quedado, sacas la cabeza de ajos, la machacas y deshaces en el almirez con un poco de este caldo y se la echas. Lo pruebas de sal y a poco lo apartas.

<https://www.mepillasquisando.com>