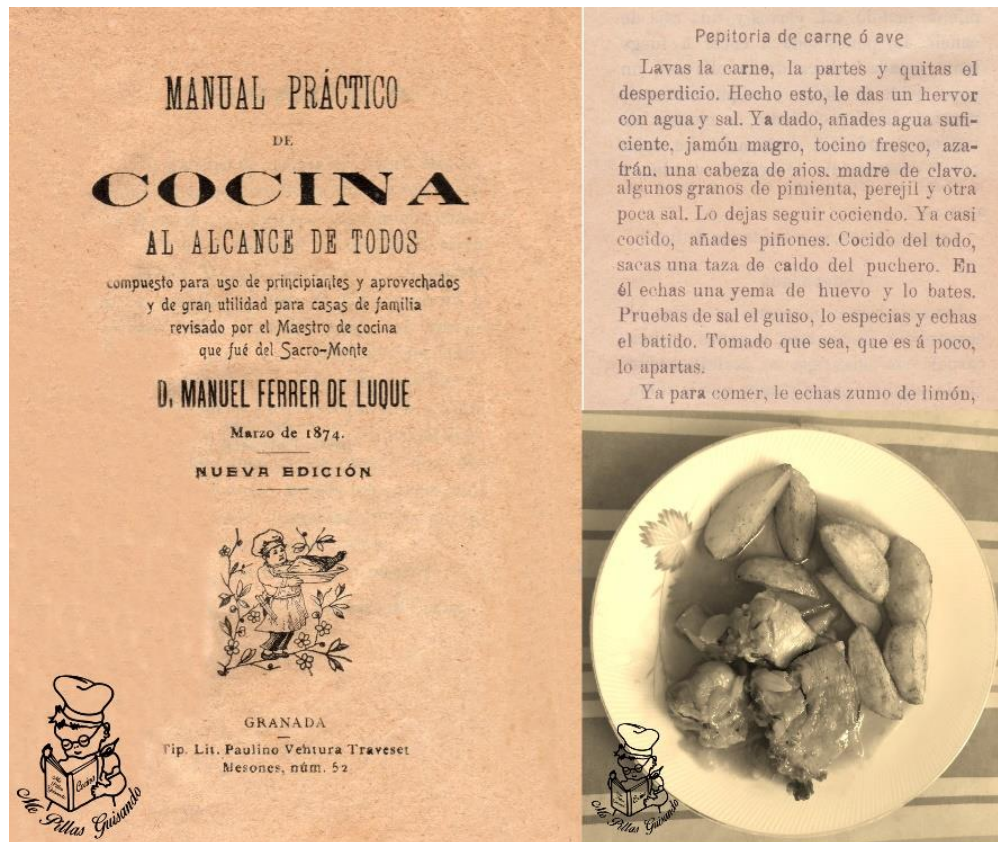




<https://www.mepillasquisando.com>



1112 - 64 - PEPITORIA DE CARNE O AVE - 1874



INGREDIENTES:

- 1 Kg. de Carne (al gusto).
- 1 Trozo de Jamón magro.
- 1 Trozo de Tocino fresco.
- 1 Cabeza de Ajos.
- Sal, Azafrán, Perejil.
- Clavos de olor y Pimienta en grano.
- 1 Puñado de Piñones.
- 1 Yema de Huevo.
- Zumo de Limón.

TRANSCRIPCIÓN LITERAL

Lavas la carne, la partes y quitas el desperdicio. Hecho esto, le das un hervor con agua y sal. Ya dado, añades agua suficiente, jamón magro, tocino fresco, azafrán, una cabeza de ajos, madre de clavo, algunos granos de pimienta, perejil y otra poca sal. Lo dejas seguir cociendo. Ya casi cocido, añades piñones. Cocido del todo sacas una taza de caldo del puchero. En él echas una yema de huevo y lo bates. Pruebas de sal el guiso, lo especias y echas el batido. Tomado que sea, que es a poco, lo apartas. Ya para comer, le echas zumo de limón.

<https://www.mepillasquisando.com>