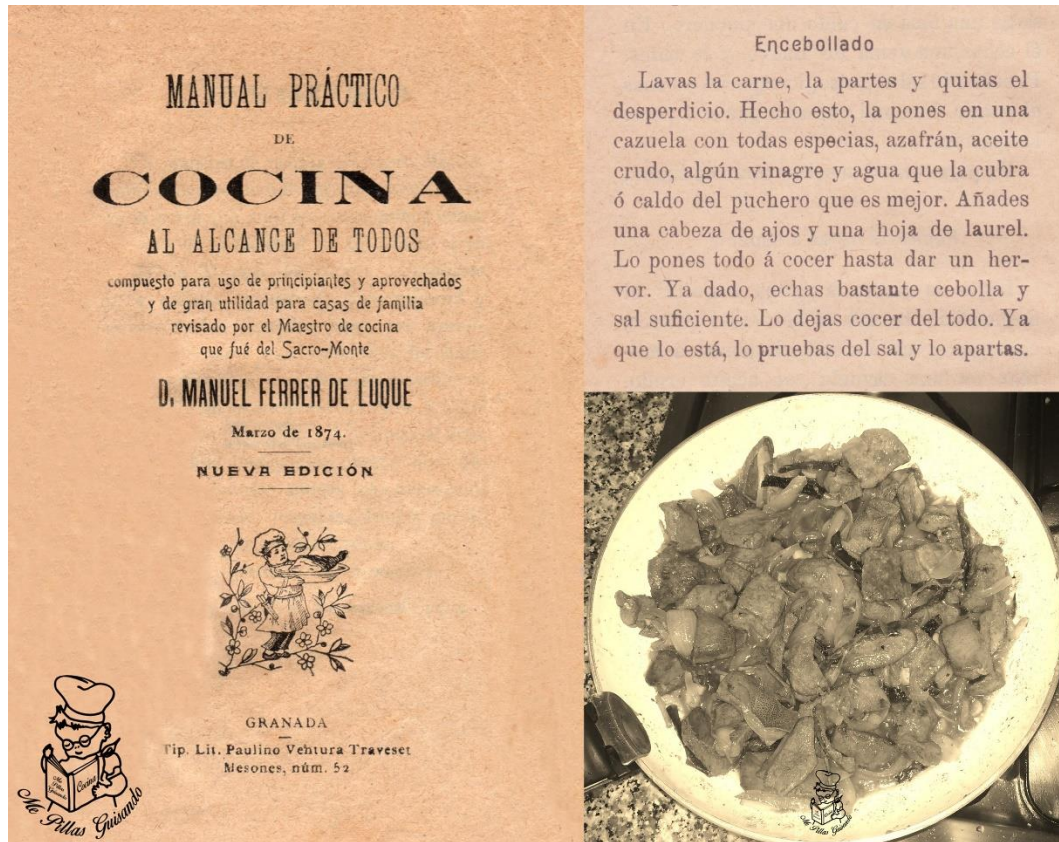




<https://www.mepillasquisando.com>



## 1121 - 66 – Encebollado 1874



### Encebollado

Lavas la carne, la partes y quitas el desperdicio. Hecho esto, la pones en una cazuela con todas especias, azafrán, aceite crudo, algún vinagre y agua que la cubra ó caldo del puchero que es mejor. Añades una cabeza de ajos y una hoja de laurel. Lo pones todo á cocer hasta dar un hervor. Ya dado, echas bastante cebolla y sal suficiente. Lo dejas cocer del todo. Ya que lo está, lo pruebas del sal y lo apartas.

### INGREDIENTES:

- 1 Kg. De Carne (al gusto).
- Especias (al gusto).
- 4 Ramitas de Azafrán.
- 1 Vasito de Aceite de oliva.
- ½ Vasito de Vinagre.
- 1 L. de Caldo del Puchero o Agua.
- 1 Cabeza de Ajos.
- 1 Hoja de Laurel.
- 2 Cebollas grandes.
- Sal.

### TRANSCRIPCIÓN LITERAL

Lavas la carne, la partes y quitas el desperdicio. Hecho esto, la pones en una cazuela con todas especias, azafrán, aceite crudo, algún vinagre y agua que la cubra o caldo del puchero que es mejor. Añades una cabeza de ajos y una hoja de laurel. Lo pones todo a cocer hasta dar un hervor. Ya dado, echas bastante cebolla y sal suficiente. Lo dejas cocer del todo. Ya que lo está, lo pruebas de sal y lo apartas.

<https://www.mepillasquisando.com>