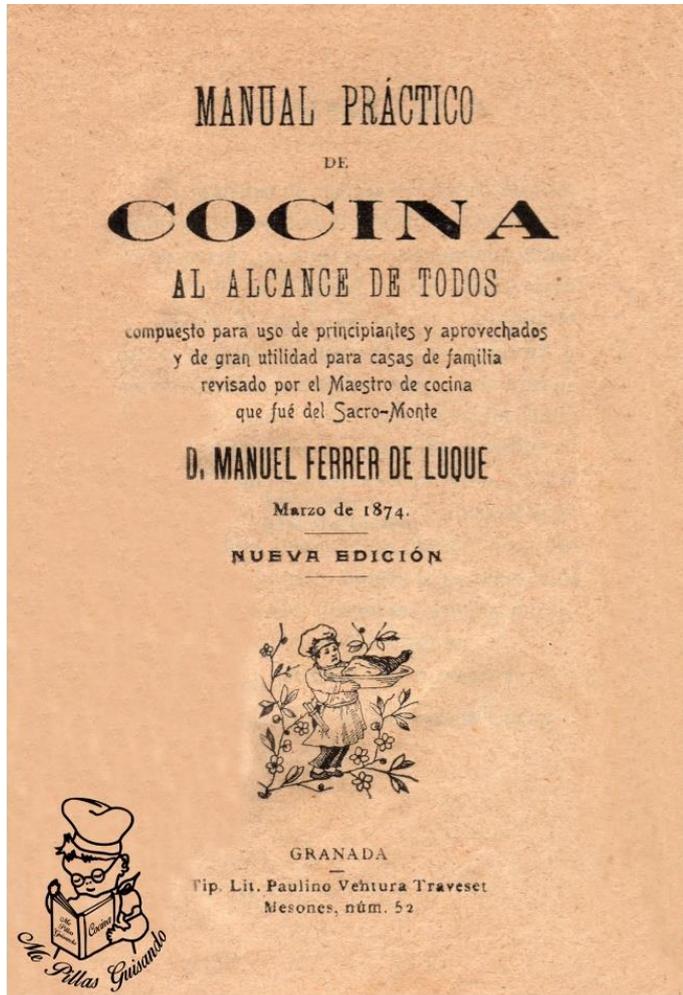




<https://www.mepillasquisando.com>



## 1141 - 70 - Lengua de Carnero mechada – 1874



### Lengua de carnero mechada

Escaldas la lengua, le quitas el pellejo y la mechas con tocino delgadito. Hecho esto, la atas y pones á cocer á fuego lento con agua y sal suficiente. Ya cocida, lo pruebas de sal y lo apartas.

Para comer la calientas y echas una salsa de aceite crudo, perejil, laurel, pimiento molido y vinagre.



### INGREDIENTES:

- 2 Lenguas de Carnero (o cualquier otra).
- 1 Hoja de Tocino veteadado.
- Sal y Aceite de oliva.
- 1 Manojito de Perejil.
- 2 Hojas de Laurel.
- 1 Cucharadita de Pimiento molido (pimentón)
- 1 Casito de Vinagre de vino.

### ELABORACIÓN:

Escaldas la lengua, le quitas el pellejo y la mechas con tocino delgadito. Hecho esto, la atas y pones a cocer a fuego lento con agua y sal suficiente. Ya cocida lo pruebas de sal y lo apartas. Para comer la calientas y echas una salsa de aceite crudo, perejil, laurel, pimiento molido y vinagre.

<https://www.mepillasquisando.com>