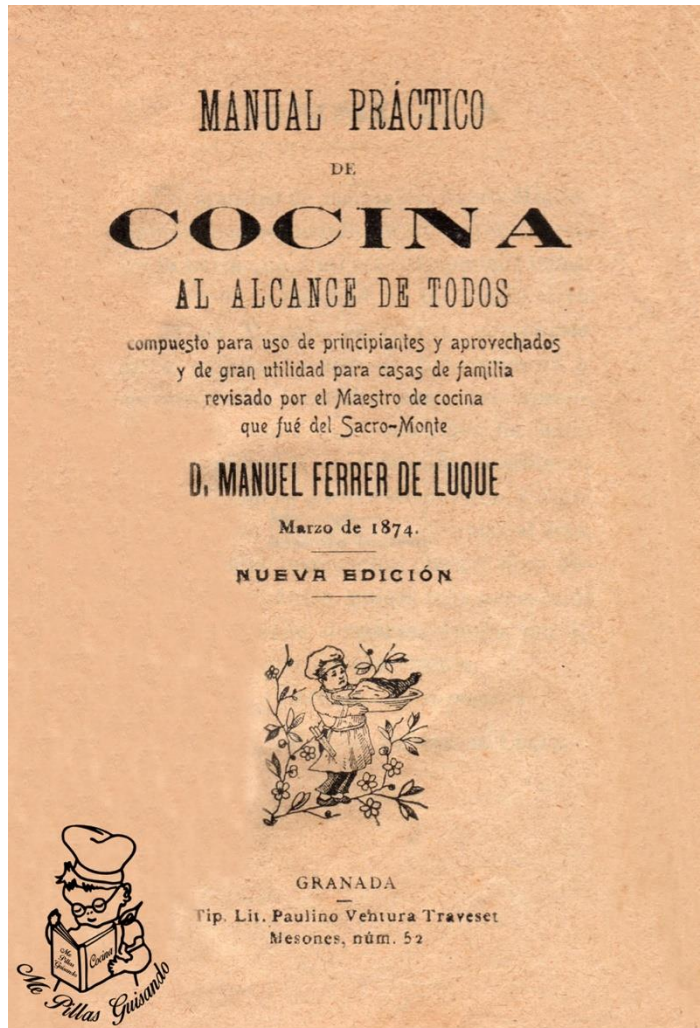




<https://www.mepillasquisando.com>



1171 - 76 - VACA SIMPLE 1874



Vaca simple

Lavas la carne y la cueces en masa con agua y sal. Cocida, la sacas y dejas que se enfríe. Ya fría, la haces tajadas y echas en seco en una olla. Partes torreznos de tocino y se los echas. Añades aceite crudo, ajos mondados, cebolla menudita, especias, ajos mondados, machacados, un poco de vino blanco, sal y perejil. Lo pones á cocer á lumbre lenta hasta estar tierna la carne. Ya que lo está, lo pruebas de sal y á seguida lo apartas.



INGREDIENTES:

- 2 Kg. En un trozo de carne de Vaca.
- ½ Kg. De Tocino.
- 1 Cabeza de Ajos.
- 1 Cebolla.
- 1 Cucharada de especias al gusto.
- 1 Vaso de Vino blanco.
- Sal, Aceite de oliva y Perejil.

ELABORACIÓN:

Lavas la carne y la cueces en masa con agua y sal. Cocida, la sacas y dejas que se enfríe. Ya fría, la haces tajadas y echas en seco en una olla. Partes torreznos de tocino y se los echas. Añades aceite crudo, ajos mondados, cebolla menudita, especias, ajos mondados, machacados, un poco de vino blanco, sal y perejil. Lo pones a cocer a lumbre lenta hasta estar tierna la carne. Ya que lo está, lo pruebas de sal y a seguida lo apartas.

FACEBOOK: Cocina Española Casera