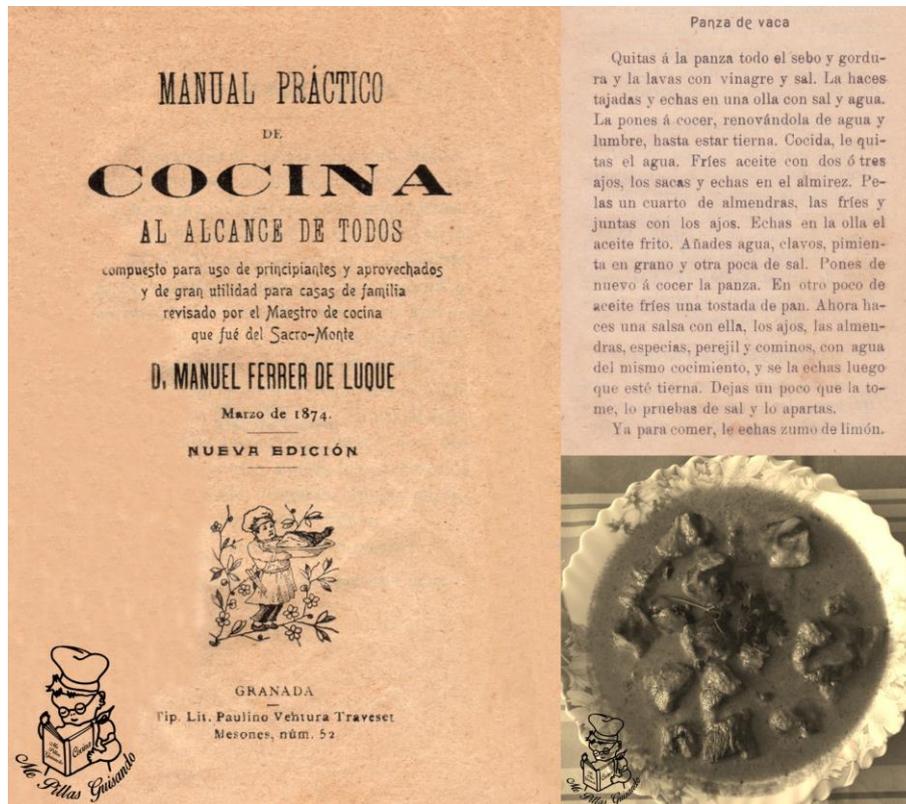




<https://www.mepillasquisando.com>



## 1206 - 83 PANZA DE VACA 1874



### INGREDIENTES:

2 Kg. De Panza de Vaca.  
½ L. de Vinagre.  
3 Dientes de Ajo.  
1 Rebanada de Pan.  
250 gr. De Almendras.  
Clavo de olor, Pimienta en grano.  
Perejil y Comino.  
Sal y Aceite de oliva.  
Zumo de Limón.

### TRANSCRIPCIÓN LITERAL:

Quitás a la panza todo el sebo y gordura y la lavas con vinagre y sal. La haces tajadas y echas en una olla con sal y agua. La pones a cocer, renovándola de agua y lumbre, hasta estar tierna. Cocida, le quitás el agua. Fríes aceite con dos ó tres ajos, los sacas y echas en el almirez. Pelas un cuarto de almendras, las fríes y juntas con los ajos. Echás en la olla el aceite frito. Añades agua, clavos, pimienta en grano y otra poca de sal. Pones de nuevo a cocer la panza. En otro poco de aceite fríes upa tostarla de pan. Ahora haces una salsa con ello, los ajos, las almendras, especias, perejil y comino, con agua del mismo cocimiento, y se la echás luego que esté tierna. Dejas un poco que la tome, lo pruebas de sal y lo apartas. Ya para comer, le echás zumo de limón.

**FACEBOOK: Cocina Española Casera**