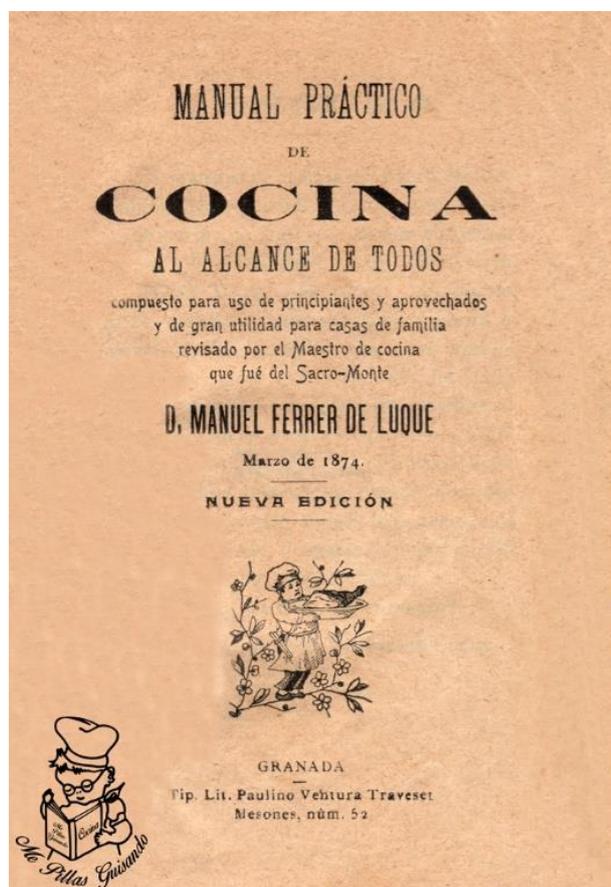




<https://www.mepillasquisando.com>



1211 - 84 MANOS DE VACA A LA ITALIANA 1874



Manos de vaca á la italiana

Limpias las manos y las partes á lo largo con un hacha. Les das un hervor y les quitas el hueso principal. Hecho esto, las haces pedazos grandes y las pones á cocer de nuevo con la misma agua. Añades sal, pimienta, ajos fritos, perejil y un poco de vinagre, hasta estar tiernas. Ya que lo están, lo pruebas de sal y lo apartas.



INGREDIENTES:

- 4 Manos de Vaca.
- 4 Ajos.
- 1 Chorreón de Vinagre.
- Sal, Pimienta y Perejil.

ELABORACIÓN:

Limpias las manos y las partes a lo largo con un hacha. Les das un hervor y les quitas el hueso principal. Hecho esto, las haces pedazos grandes y las pones a cocer de nuevo con la misma agua. Añades sal, pimienta, ajos fritos, perejil y un poco de vinagre, hasta estar tiernas. Ya que lo están, lo pruebas de sal y lo apartas.