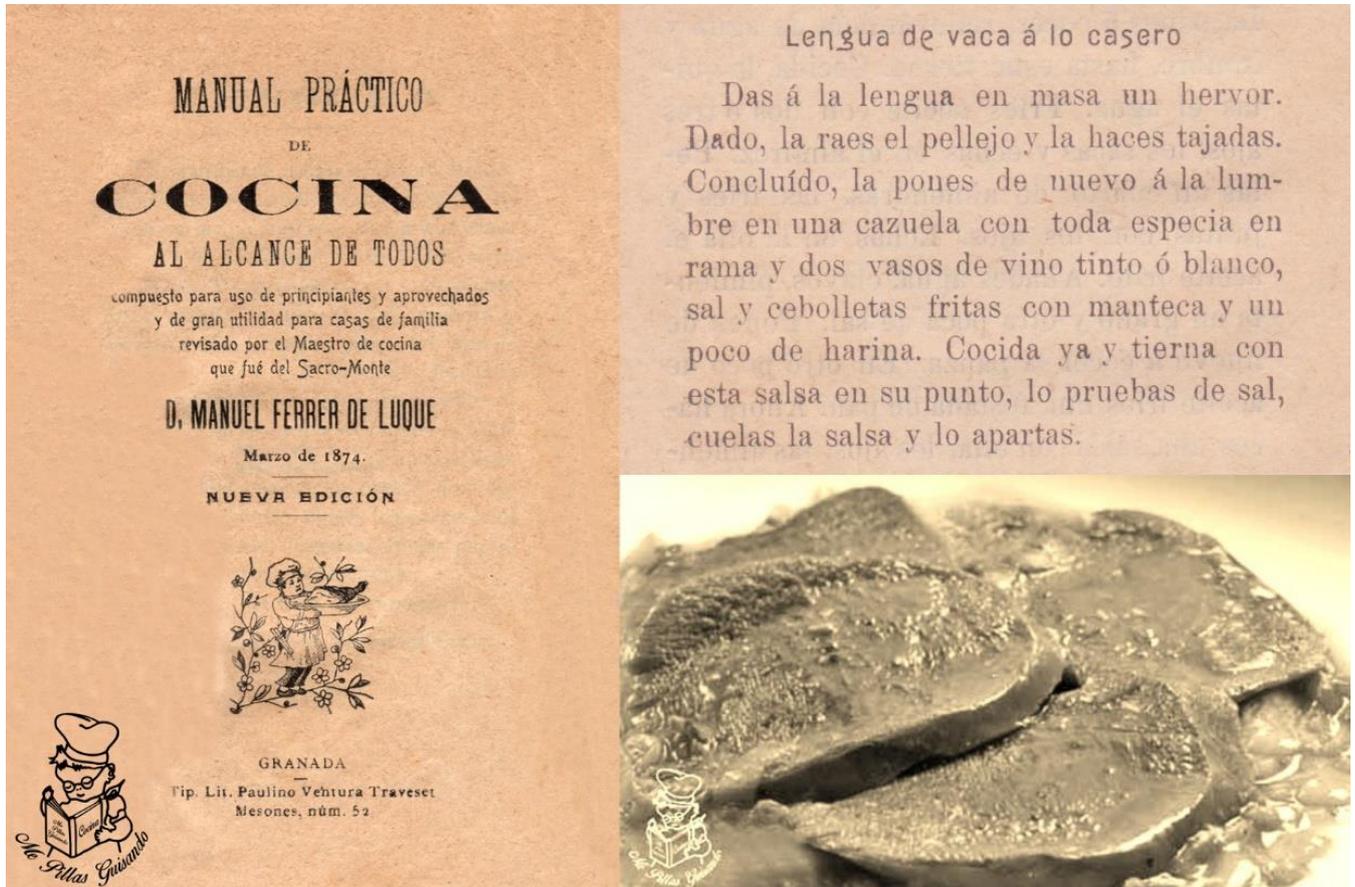




<https://www.mepillasquisando.com>

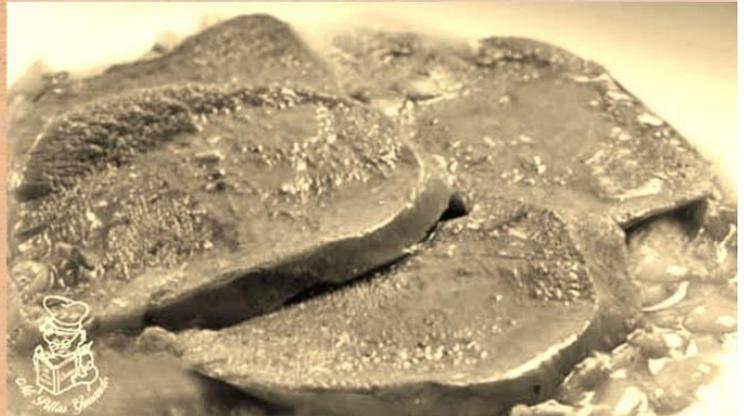


1216 - 85 LENGUA DE VACA A LO CASERO 1874



Lengua de vaca á lo casero

Das á la lengua en masa un hervor. Dado, la raes el pellejo y la haces tajadas. Concluido, la pones de nuevo á la lumbrre en una cazuela con toda especia en rama y dos vasos de vino tinto ó blanco, sal y cebolletas fritas con manteca y un poco de harina. Cocida ya y tierna con esta salsa en su punto, lo pruebas de sal, cuelas la salsa y lo apartas.



INGREDIENTES:

- 1 Lengua de Vaca.
- 1 Atadillo de Especies al gusto.
- 2 Vasos de Vino (tinto o blanco).
- 2 Cebolletas.
- 3 Cucharadas de Manteca de Cerdo.
- Sal y 1 Cucharada de Harina.

ELABORACIÓN:

Das a la lengua en masa un hervor. Dado, la raes el pellejo y la haces tajadas. Concluido, la pones de nuevo a la lumbrre en una cazuela con toda especia en rama y dos vasos de vino tinto o blanco, sal y cebolletas fritas con manteca y un poco de harina. Cocida ya y tierna con esta salsa en su punto, lo pruebas de sal, cuelas la salsa y lo apartas.