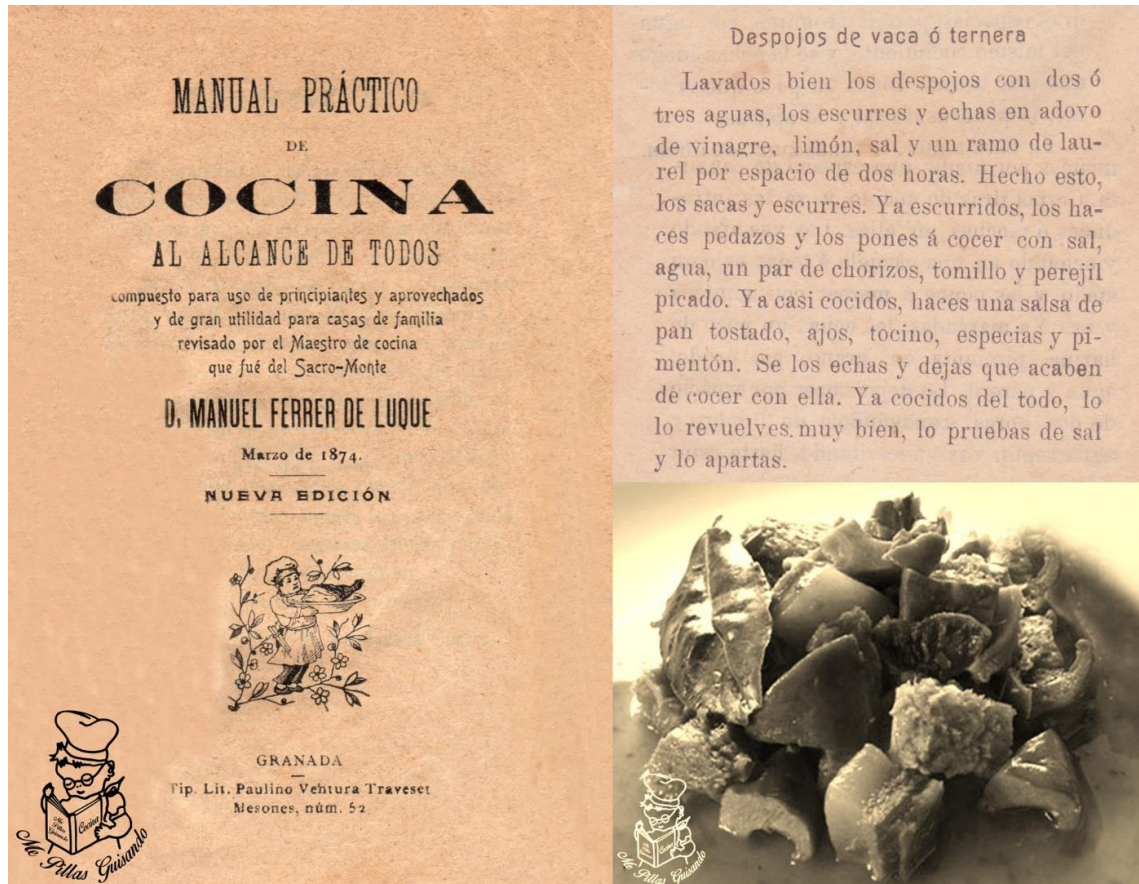




<https://www.mepillasquisando.com>



1221 - 86 DESPOJOS DE VACA O TERNERA 1874



INGREDIENTES:

- 1'5 Kg. De Despojos de Vaca o Ternera. (Estomago, riñones, pulmón etc.)
- ½ L. de Vinagre.
- 3 Limones.
- Sal y Laurel.
- 2 Chorizos.
- 1 Cucharadita de Tomillo y Perejil.
- 2 Rebanadas de Pan tostado.
- 4 Dientes de Ajo.
- 1 Trozo de Tocino.
- Especias al gusto.
- 1 Cucharadita de Pimentón.

ELABORACIÓN:

Lavados bien los despojos con dos o tres aguas, los escurre y echas en adobo de vinagre, limón, sal y un ramo de laurel por espacio de dos horas. Hecho esto, los sacas y escurre. Ya escurridos, los haces pedazos y los pones a cocer con sal, agua, un par de chorizos, tomillo y perejil picado. Ya casi cocidos, haces una salsa de pan tostado, ajos, tocino, especias y pimentón. Se los echas y dejás que acaben de hacer con ella. Ya cocidos del todo, lo revuelves muy bien, lo pruebas de sal y lo apartas.

FACEBOOK: Cocina Española Casera