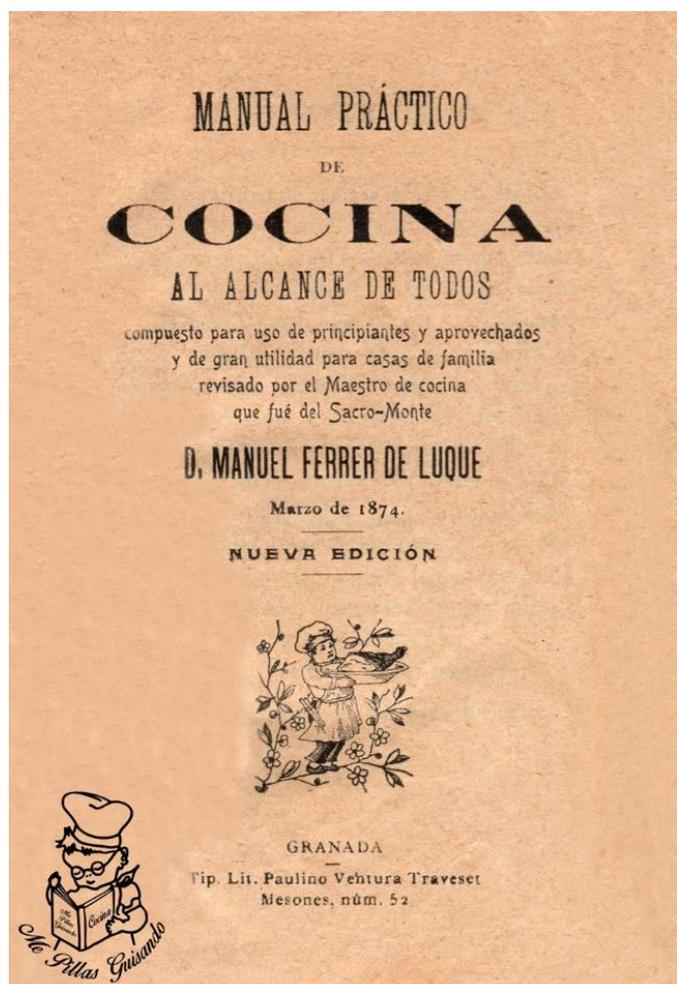




<https://www.mepillasquisando.com>



1241 - 90 MANOS DE TERNERA 1874



Manos de ternera

Lavas las manos muy bien, las limpias, abres y les quitas el hueso principal. Quitado, las cueces con caldo del puchero. Ya casi cocidas, haces una salsa de sal, pimienta, vinagre y caldo del mismo cocimiento. Dejas que la tomen un poco, y tomada lo pruebas de sal y lo apartas.

A no querer esta salsa, puedes echarles la de tomate, que está en su lugar.



INGREDIENTES:

- 3 Manos de Ternera.
- Caldo del Puchero o caldo de carne.
- Vinagre.
- Sal y Pimienta.

TRANSCRIPCIÓN LITERAL:

Lavas las manos muy bien, las limpias, abres y les quitas el hueso principal: Quitado, las cueces con caldo del puchero. Ya casi cocidas, haces una salsa de sal, pimienta, vinagre y caldo del mismo cocimiento. Dejas que la tomen un poco, y tomada lo pruebas de sal y lo apartas. A no querer esta salsa, puedes echarles la de tomate, que está en su lugar.

FACEBOOK: Cocina Española Casera