



<https://www.mepillasquisando.com>



1243 - FRITAILLA DE ASADURA DE CHOTO-CABRITO



INGREDIENTES:

- 2 Asaduras enteras (dura, blanda, Riñones y Corazón).
- 2 Pimientos secos tipo cornicabra.
- 2 Orejones (tomates secos).
- 1 Cabeza de Ajos.
- 1 Vaso de vino del terreno (clarete, del lugar, blanco).
- Sal y Aceite de oliva.

ELABORACIÓN:

Picamos las carnes y las ponemos en una sartén con un poco de aceite. Las mareamos y cuando haya soltado todo el jugo se lo escurrimos. Seguimos friéndola y le añadimos los ajos con la piel y un corte central, salamos, a continuación le añadimos los pimientos choriceros y los orejones en trozos (previamente los hemos ablandado con agua caliente y escurrido). Añadimos más aceite y seguimos friendo, cuando esté caliente el aceite le añadimos un vaso de vino. Mezclamos todo y listo para servir, caliente.

FACEBOOK: Cocina Española Casera