



<https://www.mepillasquisando.com>



1244 - CHICHARRONES LONCHEADOS DE CÁDIZ



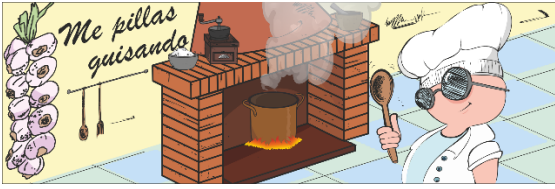
INGREDIENTES:

- 1 Pieza de Panceta de cerdo.
- 4 Dientes de Ajo.
- 1 Cucharada de sal.
- 1 Cucharadita de Pimienta molida.
- 600 gr. de Manteca de Cerdo.
- 1 Cucharada de Orégano.
- 1 Cucharadita de Pimentón.
- 1 Limón

ELABORACIÓN:

Ponemos en una cazuela la manteca junto con la panceta. Lo dejamos a fuego medio y cuando se derrita incorporamos los ajos con su piel machacados de un golpe. Ponemos también el orégano, la sal y el pimentón. Cocinamos la panceta dándole la vuelta a menudo en su grasa. Sin quemarse, con un color dorado. La tendremos una hora aproximadamente. Pinchamos con un palillo para comprobar que está tierna por dentro. Cuando esté lista, sacamos la panceta de la grasa y la dejamos escurrir. Esperamos que enfríe y coja consistencia. Para servir, cortamos en lonchas finas, salpimentamos y unas gotas de limón. Servimos con picos, colines o rosquillas de pan, regañás etc.

FACEBOOK: Cocina Española Casera



<https://www.mepillasquisando.com>

