



<https://www.mepillasquisando.com>



1250 - 92 MENUDILLO DE PAVO EN GUISO 1874



INGREDIENTES:

- 2 Kg. De Menudillo.
- Sal y Vinagre.
- Manteca o Aceite de oliva.
- 2 Cebollas.
- 4 Tomates.
- 6 Ajos.
- Pimienta, Clavos de olor, Canela y Perejil.
- 1 Puñado de Avellanas.
- 1 Limón.

ELABORACIÓN:

Limpias bien el menudillo, abriendo las tripitas y cortándolas a trozos con un cortaplumas, lavándolas después con agua caliente, luego con sal y vinagre, y por último con agua fresca u caliente, como quieras. Hecho esto, lo fríes con manteca o aceite, cebolla picada y tomate pelado antes, estrujado y partido. Frito, lo pones a cocer en una cazuela con agua, ajos machacados, pimienta, sal, clavos, canela y perejil. Lo dejas cocer hasta estar. Ahora haces una salsa de avellana y se la echas. Dejas que hierva un poco con ella, lo pruebas de sal y lo apartas. Ya para comer, le echas zumo de limón.

NOTA: Los menudillos, menudos o menudencias son las vísceras comestibles de un ave

FACEBOOK: Cocina Española Casera