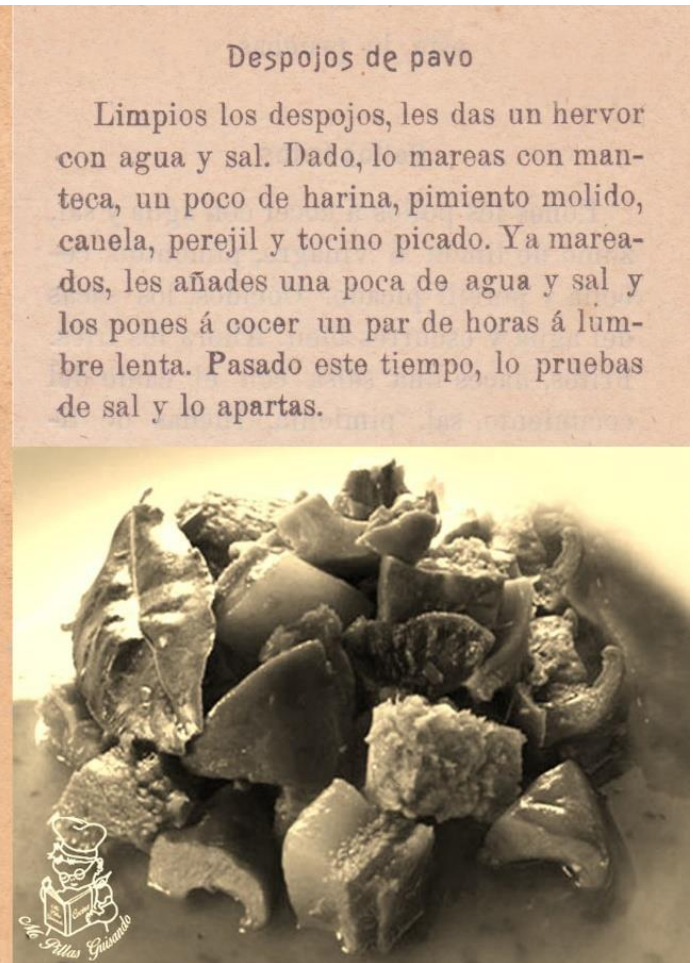
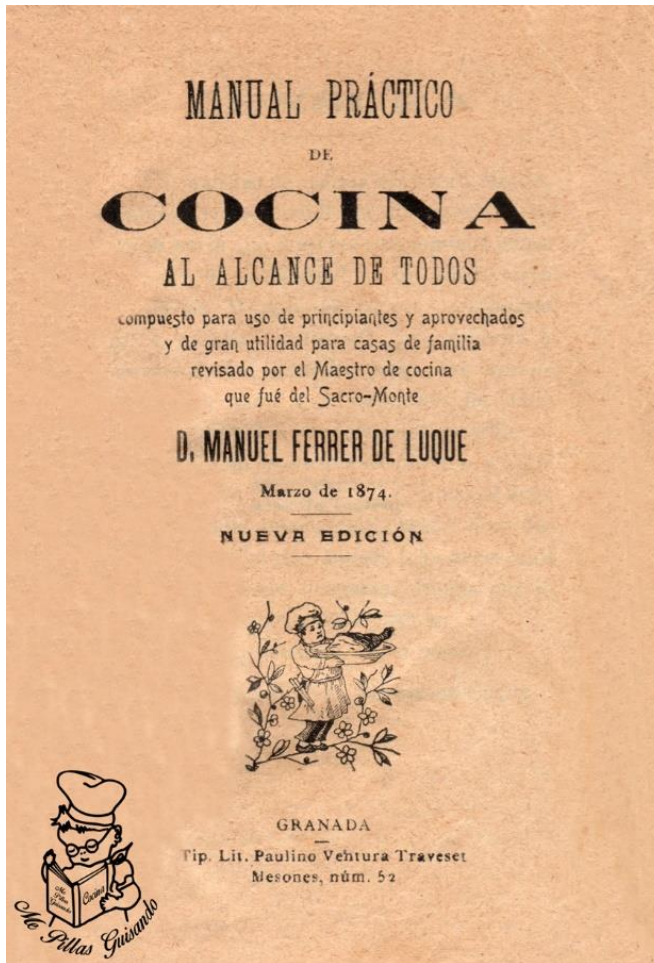




<https://www.mepillasquisando.com>



1270 - 96 - DESPOJOS DE PAVO 1874



Despojos de pavo

Limpios los despojos, les das un hervor con agua y sal. Dado, lo mareas con manteca, un poco de harina, pimiento molido, canela, perejil y tocino picado. Ya mareas, les añades una poca de agua y sal y los pones á cocer un par de horas á lumbre lenta. Pasado este tiempo, lo pruebas de sal y lo apartas.

INGREDIENTES:

- 1 Kg. De Despojos de Pavo.
- 150 gr. de Manteca de cerdo.
- 4 Cucharadas de Harina.
- 2 Cucharadas de Pimentón.
- 1 Cucharadita de Canela molida.
- 1 Loncha de Tocino veteadado.
- Sal y Perejil.

ELABORACIÓN:

Limpios los despojos, les das un hervor con agua y sal. Dado, lo mareas con manteca, un poco de harina, pimiento molido, canela, perejil y tocino picado. Ya mareas, les añades una poca de agua y sal y los pones a cocer un par de horas a lumbre lenta. Pasado este tiempo, lo pruebas de sal y lo apartas.

FACEBOOK: Cocina Española Casera