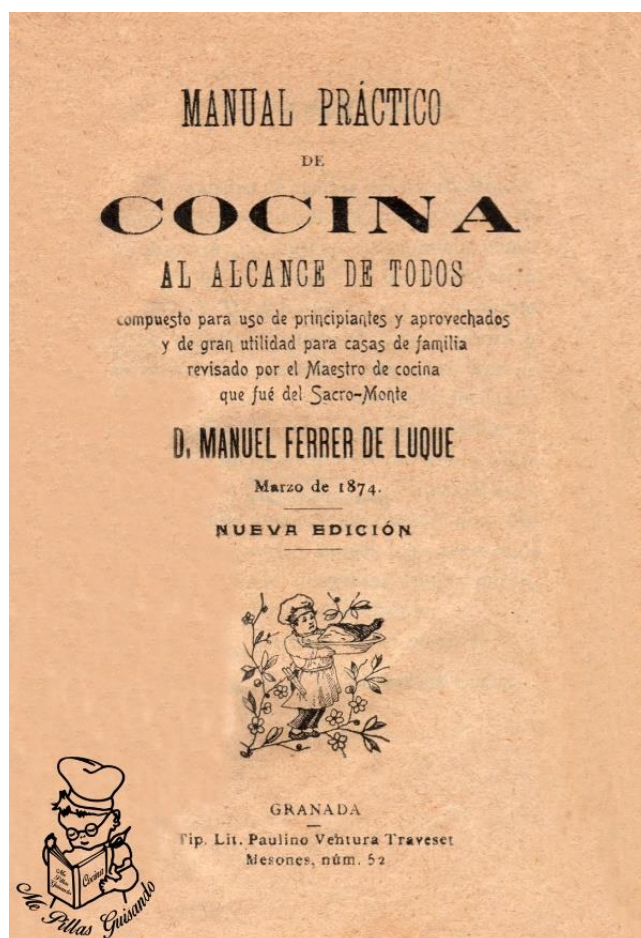




<https://www.mepillasquisando.com>



OREJA DE CERDO O TERNERA FRITA A LA ESPAÑOLA 1874



Oreja de cerdo ó ternera frita á la española

Lavas la oreja y le das un hervor. Ya dado, la sacas del agua y haces tiras á lo largo. Hecho esto, la echas en adobo de vinagre, sal y pimienta en grano. Dejada en este adobo por algunos días, la mojas en una masa de harina clara y la frías, meneándola alguna otra vez que no se pegue.



INGREDIENTES:

- 2 Orejas de Cerdo o Ternera.
- ½ L. de Vinagre.
- Sal y Pimienta en grano.
- Harina y Aceite de oliva.

TRANSCRIPCIÓN LITERAL

Lavas la oreja y le das un hervor. Ya dado, la sacas del agua y haces tiras a lo largo. Hecho esto, la echas en adobo de vinagre, sal y pimienta en grano. Dejada en este adobo por algunos días, la mojas en una masa de harina clara y la frías, meneándola alguna otra vez que no se pegue.

<https://www.mepillasquisando.com>