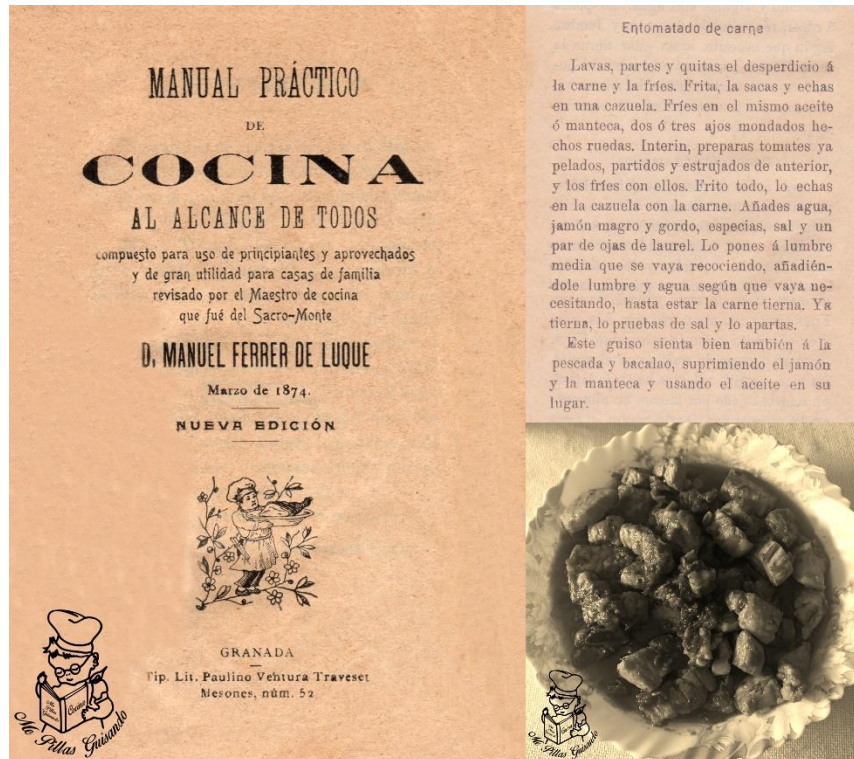


<https://www.mepillasquisando.com>



1078 – 58 ENTOMATADO DE CARNE 1874



INGREDIENTES:

- 2 Kg. de Carne (al gusto).
- 3 Dientes de Ajo.
- 4 Tomates maduros.
- 1 Loncha gruesa de Jamón hecha tacos.
- 1 Cucharada de Especias (al gusto).
- 2 Hojas de Laurel.
- Sal, Aceite de oliva o Manteca.

TRANSCRIPCIÓN LITERAL:

Lavas, partes y quitas el desperdicio a la carne y la fríes. Frita, la sacas y echas en una cazuela. Fríes en el mismo aceite o manteca, dos o tres ajos mondados hechos ruedas. Interin, preparas tomates ya pelados, partidos y estrujados de anterior, y los fríes con ellos. Frito todo, lo echas en la cazuela con la carne. Añades agua, jamón magro y gordo, especias, sal y un par de hojas de laurel. Lo pones a lumbre media que se vaya recociendo, añadiéndole lumbre y agua según que vaya necesitando, hasta estar la carne tierna. Ya tierna, lo pruebas de sal y lo apartas. Este guiso sienta bien también a la pescada y bacalao, suprimiendo el jamón y la manteca y usando el aceite en su lugar.

NOTA: Interin = mientras tanto.

<https://www.mepillasquisando.com>