pies de cerdo rebozados con salsa de pimientos

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: karmela

Tiempo: 1h y 15min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

limpiar bien los pies y ponerlos a cocer(olla expres) 50 minutos con sal y laurel y un diente o dos de ajos enteros cuando esten cocidos poner en el escurridor y cundo esten frios pasar por harina y huevo y rebozar en aceite bien caliente. 9

Ingredientes para 1 persona :

- 1 pie de cerdo
- - Aceite - Sal
- 1/2 vaso de harina
- -1 Huevo
- ajo sal
- 1 hoja de laurel
- salsa de pimiento

Preparación:

Paso 1

se pueden comer solos pero yo le echo mi salsa de pimientos y cebolla