Carne adobada

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

Creador: Monónimo

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Muy económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 500gr de carne de cerdo
- 3 ajos
- al gusto de sal
- 1 vaso de aceite
- 1 cucharada de pimentón rojo

Preparación:

Paso 1

Compras carne de cerdo, la que te guste, pero a trozos: Si es para freír, que sea delgada; y si es para pinchitos, en tacos gordos. Aparte en un mortero se pone 2 o 3 ajos grandes con sal, para que no te salten, los picas bien.

Paso 2

A continuación les echas aceite (bastante aceite, como un vaso), lo remueves bien, y añades una cucharada de pimentón rojo, todo bien removido.

Paso 3

Cuando se tiene todo, se añade la carne que la tendrás en un bol, lo remueves bien todo con la carne. Y te dura en la nevera unos 7 días. Después se cocina al gusto, en pinchito, a la plancha, etc...