ASADURA

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

Creador: Noelia Montoya

Tiempo: 2 horas
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Muy económico

Descripción:

LA RECETA DE LA MAMI NUNCA FALLA

Ingredientes para 6 personas :

- 4 PIMIENTOS GRANDES
- 1 K de ASADURA
- 1/2 K de HÍGADO DE POLLO
- 4 DIENTES DE AJO
- 1 RAMA DE CANELA
- 1 CLAVO
- PIMIENTA
- SAL
- 3 PATATAS
- AGUA

Preparación:

Paso 1

LAVAMOS Y CORTAMOS LOS PIMIENTOS EN DADOS Y LOS FREÍMOS Y RESERVAMOS. EN LA MISMA SARTÉN AÑADIMOS LA ASADURA CON LOS HÍGADITOS A LA SARTÉN Y VAMOS DORANDO BIEN. EN UN MORTERO MACHACAMOS LOS AJOS CON EL CLAVO, LA SAL Y LA PIMIENTA. AÑDIMOS EL MAJAO Y SE LO AÑADIMOS A LA ASADURA, LE DAMOS UNAS VUELTECITAS Y AÑADIMOS LA CANELA Y EL AGUA HASTA CUBRIR Y DEJAMOS COCER A FUEGO MEDIO. SI ES NECESARIO AÑADIMOS AGUA HASTA QUE

QUEDEN TIERNAS. PELAMOS, LAVAMOS Y CUARTEAMOS LAS PATATAS Y LAS FREÍMOS. CUANDO ESTÉ LISTO AÑADIMOS LOS PIMIENTOS Y LAS PATATAS Y MEZCLAMOS BIEN.