CARETA DE CERDO FRITO

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

Creador: Eva Codina **Recetizador:** paqui sanchez

Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Tapa
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Espolvorear pimentón picante antes de servir y sal gorda

Descripción:

Esta receta es muy fácil, lo malo es que seguro que sales con alguna que otra quemada.

Ingredientes para 4 personas :

- 800g de careta de cerdo
- agua
- aceite
- sal
- Pimienta Negra
- laurel
- 1 cebolla
- media cabeza de ajo
- tomillo

Preparación:

Paso 1

Se ponen las caretas ya cortadas y limpias en abundante agua a hervir con la cebolla un poco de tomillo el laurel un poco de sal un chorrito de aceite y pimienta negra. Si tienes olla a presión en 30m la tendrás lista.

Paso 2

Cuando estén blandas dejamos escurrir bien y pre calentamos el aceite. Cuando este buen caliente añadimos las caretas con cuidado que saltan mucho, y freímos asta que nos queden crujientes