ASADURA A LA SEFARDÍ

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

Creador: Noelia Montoya

Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Muy económico

Descripción:

LA RECETA DE MI MADRE....., NUNCA FALLA

Ingredientes para 4 personas :

- 1 KG de ASADURA BLANCA
- 500 GR. de HÍGADO DE TERNERA
- 1 KG de PIMIENTOS VERDES
- 1/2 RAMA de CANELA
- 2 o 3 de GUINDILLAS
- 7 GRANOS DE PIMIENTA
- 3 CLAVOS
- SAL
- 3 DIENTES de AJO
- 1 VASO de VINO BLANCO
- AGUA
- ACEITE DE OLIVA

Preparación:

Paso 1

CORTAMOS LOS PIMIENTOS EN TROZOS GRANDES Y LOS FREIMOS EN LA OLLA CON ABUNDANTE ACEITE Y RESERVAR. AÑADIMOS EL HÍGADO Y LE DAMOS UNAS VUELTAS UNOS 5 MINUTOS Y LE AÑADIMOS LA ASADURA BLANCA Y LA REHOGAMOS UNOS 15 MINUTOS. EN UN MORTERO PONEMOS LOS AJOS PELADOS, LA CANELA, LOS CLAVOS, LA PIMIENTA Y SAL Y MACHACAMOS BIEN. HACEMOS UN HUEQUITO EN EL CENTRO DE LA OLLA Y VERTEMOS EL MAJAO Y COCEMOS UNOS MINUTOS Y MEZCLAMOS BIEN. AÑADIMOS EL VINO Y AGUA HASTA LLEGAR AL BORDE DE LA CANTIDAD QUE TENGAMOS Y DEJAMOS COCER HASTA QUE ESTÉ BLANDITO TODO MOVIENDO DE VEZ EN CUANDO. SI ES NECESARIO, Y TODAVÍA ESTÁ CHICLOSO AÑADIMOS MÁS AGUA Y DEJAMOS HASTA QUE ESTÉ TIERNO. AÑADIMOS LOS PIMIENTOS FRITOS, MEZCLAR BIEN Y APARTAR DEL FUEGO. SI LE AÑADÍS UNAS PATATAS FRITAS QUEDAN ESPECTACULARES CON LA SALSA.