

CARAJACAS CANARIAS Y PATATAS A LA CANELA



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

Creador: Noelia Montoya **Recetizador:** Pilar M. Marti



Tiempo: 1h y 15min

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

¿Hay algo mejor que un buen adobo?

Ingredientes para 4 personas :

- 1 KG de HÍGADO DE TERNERA
- 1 VASO de VINAGRE
- 1 VASO de ACEITE DE OLIVA
- 1 CUCHARADA de PIMENTÓN DULCE
- 1 CUCHARADA de ORÉGANO
- 1 Y 1/2 de CABEZA DE AJO
- 1 RAMA DE CANELA
- 2 PATATAS GRANDES
- ACEITE DE OLIVA PARA FREÍR
- 3 LIMONES
- 1 MANOJO de PEREJIL

Preparación:

Paso 1

SE LIMPIA EL HÍGADO Y SE CORTA EN DADOS Y SE PONEN EN UN BOL. MACHACAR EN EL MORTERO 1/2 CABEZA DE AJOS, LA PIMIENTA, EL PEREJIL Y LA SAL, Y SE AÑADE AL HÍGADO JUNTO CON LOS DEMÁS INGREDIENTES. DEJAR REPOSAR 24 HORAS.

Paso 2

ESCURRIR EL HÍGADO Y PONER A LA PLANCHA CON MUY POCO DEL ADOBO SI SE VA SECANDO.

Paso 3

CORTAMOS LAS PATATAS EN DADOS, MACHACAMOS LOS AJOS, EXPRIMIMOS LOS LIMONES, SAL Y PIMIENTA Y LOS DEJAMOS MACERAR 2 HORAS.

Paso 4

ESCURRIMOS LAS PATATAS, Y LAS PONEMOS EN UN CAZO CON LA CANELA Y LO CUBRIMOS DE

ACEITE Y LO PONEMOS A FUEGO SUAVE HASTA QUE ESTÉN TIERNAS POR DENTRO Y CRUJIENTES POR FUERA.