

Creador: karmela **Recetizador:** Juan a. Calderon



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

partir los rabos en trozos cocer unos 20 minutos secar bien con papel absorbente y freir en aceite de oliva bien caliente hasta que esten dorados (mejor freir en freidora por que sino saltan mucho)

Ingredientes para 4 personas :

- 1 kg rabos de cerdo
- , aceite de oliva y sal.

Preparación:

Paso 1

salen estupendos parece cochinitillo