

oreja de cerdo a la vinagreta



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

Creador: karmela **Recetizador:** francisco salme



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Entrante

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

cocer la oreja en la olla rapida 40 minutos una vez cocida partirla en tiras y meterlas en un bol donde previamente has echo una vinagreta con un machado de ajo y perejil abundante aceite de oliva y vinagre y dejar de un dia para otro para que tome sabor

Ingredientes para 4 personas :

- 1kg orejas de cerdo
- - 1 cebolla grande
- - Perejil fresco
- 2-3 dientes de ajo muy picados
- , aceite de oliva y sal.
- 1 dl de vinagre de vino de jerez

Preparación:

Paso 1

si cueces las orejas en olla tradicional 1 hora y media