

# CARETA DE CERDO FRITO



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Eva Codina



**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 cureta de cerdo
- agua
- aceite
- sal
- Pimienta Negra
- laurel
- 1 cebolla
- media cabeza de ajo
- tomillo

## Preparación:

### Paso 1

Se ponen las curetas 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 curetas con cuidado que saltan mucho, y freímos asta que nos queden crujientes