

Recetas Sabores del Quijote

GUARRILLO

Almadén
12-13 Mayo



PRODUCTOS Y PLATOS
DE NUESTRA TIERRA

GUARRILLO FRITO PARA 4 PERSONAS

Ingredientes:

- 1 kg de guarrillo troceado
- 10 ajos
- Aceite
- Sal

Elaboración:

- 1º Cortamos los ajos sin pelar por la mitad.
- 2º Ponemos el guarrillo troceado junto con los ajos en una freidora con el aceite muy caliente.
- 3º Pasados unos minutos, cuando la carne empiece a coger color, lo sacamos todo y lo dejamos unos 5 minutos fuera.
- 4º Volvemos a meter todo en la freidora con el fin de que la carne se dore bien por fuera, y que por dentro quede jugosa y tierna.
- 5º Cuando esté bien dorado se retira todo del aceite y se le echa sal por encima.

Emplatado:

Una vez todo listo, servimos el guarrillo frito en una fuente y presentamos de inmediato.

ESMERALDA

Esmeralda Moreno Serrano
Complejo Príncipe de España - Almadén