

Refrito benaocaceño

Tipo de plato: Salsas | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos

INGREDIENTES

0

Aceite oliva

Jamón serrano - tocino

Cebollas

Pimiento

Tomate

Chorizos - ibérico

Pan

Morcilla

ELABORACIÓN

Hacer un sofrito con el aceite y el tocino en trocitos. Añadir ajo, cebolla, pimiento y tomate. Sofreír. A continuación se añade el chorizo, morcilla y jamón, en trocitos. Mezclar con pan en rodajas finitas. Añadir agua y rehogar hasta que esté entre cocido y frito. Servir con pan frito.