

Chicharrones

Tipo de plato: Carnes | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos

INGREDIENTES

0
Bicarbonato
Sal
Tocino

ELABORACIÓN

El Tocino que compre para chicharrones no debe ser ni muy grueso ni muy delgado; es mejor si la carne está pulpa.

Corte los chicharrones del tamaño deseado, sin olvidar de hacerles la paticas. Para que queden con cuero tostado, fróteles en éste, desde el día anterior, bicarbonato húmedo.

Cuando vaya a fríelos lávelos, séquelos muy bien y póngalos un poco de sal. Fríalos a fuego lento para que queden bien cocidos y tostados.