



Carne de fiesta

Típico plato de fiesta, las romerías y verbenas canarias suelen estar impregnadas por los aromas de esta carne de cochino adobada que despiertan el apetito y son parte fundamental de la memoria popular de los sabores auténticos.

Ingredientes:

Carne de cochino

Un kilo

Ajo

6 dientes

Sal gruesa

Pimentón

Un par de cucharadas

Pimienta roja picona

Una punta

Vino blanco fuerte

Un vaso

Vinagre

2 cucharadas

Aceite

Un vaso grande, de los de agua

Tomillo

Orégano

Elaboración:

Troceamos la carne y la colocamos en una hondilla, echándole por encima, y en seco, un espolvoreo de tomillo y orégano.

En un mortero, preparamos un adobo con los ajos, la sal, el pimentón, el vino, el vinagre y el aceite, trabajándolo todo bien. Este adobo va a bañar la carne durante un tiempito. Si es entre dos y cuatro horas, pues, mejor.

Pasado este tiempo, se va friendo la carne y santas pascuas.

Además...

La carne de fiesta puede servirse seca, o sea, simplemente frita, o con un poco de salsa, que es el resultado de bañarla con el adobo que ha quedado (desespesado con un poco más de vino) y darle un hervor después de haberla pasado por la sartén.

