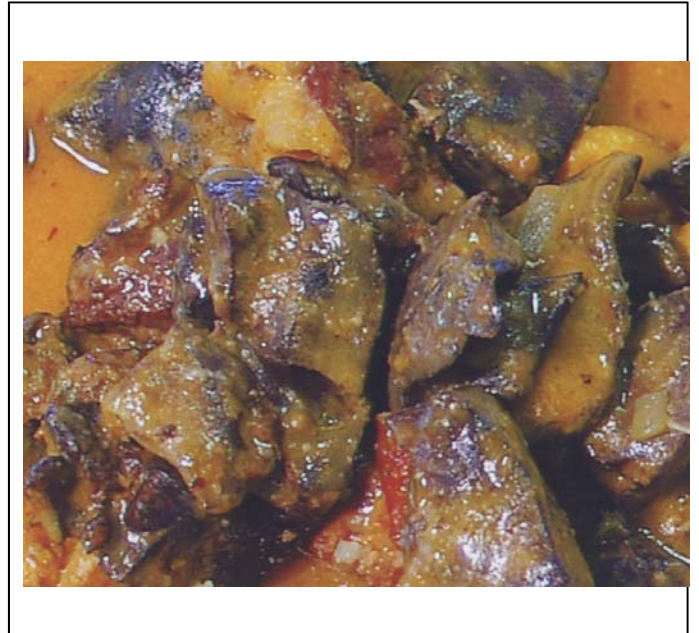


Asaduras a la pastoril

INGREDIENTES:

Para 6 personas

1 kg de asaduras de chivo
2 rebanada de pan cateto
465 dientes de ajo
86 ,o almendras
2 cebollas medianas
1 cucharadita de orégano
1 cucharadita de pimentón
2 cucharadas de vinagre Aceite de
oliva virgen extra
Sal al gusto



1. En agua hirviendo.

En una olla con abundante agua hirviendo se meten las asaduras un par de minutos para que pierdan el rojo, evitando así que ennegrezca el plato resultante, se saca y se dejan escurrir. Las almendras se escaldan unos minutos en agua para poderlas pelar; después, se echan en una sartén con aceite y se fríen con los ajos pelados, el pan cortado en varios cachos y la cebolla troceada. Una vez hecho el sofrito, se aparta y se echa en un mortero, donde se labra con una pizca de sal y un chorreón (2 Ó 3 cucharadas, al gusto) de vinagre, el orégano y el pimentón hasta lograr una pasta homogénea y se reserva.

2. Dorar y cocer.

En una cazuela de barro o en una cacerola se sofríen las asaduras troceadas y sazonadas hasta dorarlas igualmente.

Una vez sofrito, se le añade el majado y un poco de agua (1 vaso) para que cueza a fuego lento hasta que el agua se consuma y se quede en el aceite (la salsa), aproximadamente una media hora,
