

Asaduras de choto

INGREDIENTES:

Para las asaduras de un choto
Las asaduras del choto
1 cebolla
Pimienta negra en grano al gusto
1 hoja de laurel
Ajo al gusto
1 chorreón de vino blanco seco del terreno
Aceite de oliva virgen extra
Sal al gusto



1. Picar y sofreír.

Se pican las vísceras en trozos muy pequeños y se apartan.

En una sartén se pone una cebolla picada y, una vez dorada, se le agregan las vísceras saladas, la pimienta, el laurel y ajos al gusto.

Cuando están fritas, se le vierte un chorreón de vino blanco y se le da un hervor (que se consuma el vino).

Se sirven con patatas fritas.
