

## Asaduras de matanza

### INGREDIENTES:

Para 4 personas

3/4kg de asaúras de cerdo (hígado)

100 gr de manteca de cerdo

1 ñora

1 cabeza de ajos

Vinagre al gusto

1 cucharadita de pimentón (dulce o picante, al gusto)

Pimienta negra en grano al gusto

Aceite de oliva virgen extra

Sal al gusto



### 1. Limpiar y sofreír.

Se limpian muy bien las asaduras, se trocean (trozos no pequeños), se sazonan y se sofríen someramente en una sartén con aceite y se reserva.

Mientras en una olla o perol (que era lo clásico al fuego de brasas sobre las trébedes) se vierte el agua (escasamente un litro) y cuando comienza a hervir se echan las asaduras.

Cuando lleva en ebullición 3 6 minutos, se le incorpora la manteca y se sazona, dejando que siga su cochura. Se espera unos minutos y se le agrega unos ajos enteros, un chorreón de vinagre y la ñora. Pasado unos minutos, se saca del perol la ñora, se le rasca la carne con un cuchillo y se deja en un almirez con los ajos restantes asados a fuego directo y posteriormente pelados y la pimienta, se hace un majaíllo y se vierte en la olla, se rectifica de sal y se deja hacer hasta que las asaduras estén tiernas.

### 2. Variaciones.

En otras partes añaden al perol junto con las asaduras rehogadas un frito realizado con una cebolla y un par tomates maduros, además de una cucharadita de pimentón por lo general picante y se espesa la salsa con harina o pan rallado.

---