

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

CARNES

CARNITAS DE CERDO

INGREDIENTES:

4 Libras de carne de cerdo

1 Cabeza de ajo

1 Tallo de tomillo

2 Hojas de laurel

2 Tallitos de canela

Sal a gusto

PROCEDIMIENTO:

Utilizando una cazuela profunda, cocina la carne a fuego alto, cortada en trozos con un poco de agua en el fondo de la cazuela.

Revuelve regularmente para que no se pegue y se cocine parejo.

Una vez que el agua se evapora, baja el fuego y deja cocinar hasta que se dore.