



OREJA BRAVA

INGREDIENTES

1 oreja de cerdo
1 cebolla
1 zanahoria
1 rama de apio
Laurel

• **PARA LA SALSA** •

Salsa picante
Miel
Comino
Ajo en polvo
Aceite de oliva virgen extra

• **ADEMÁS** •

Sal
Pimienta negra
Tallo de cebolleta
Aceite de orujo de oliva

ELABORACIÓN

Cuece la oreja junto con las verduras durante 20 minutos en la olla exprés. Saca y seca bien.

Corta en tiras y hornea a 60° con ventilador durante unas 3 horas hasta que quede deshidratada.

Fríe en aceite de orujo de oliva a 200° utilizando una tapa de rejilla para evitar salpicaduras.

Saca, escurre y sirve acompañada de salsa picante y tallo de cebolleta.

bonArea