

Salmorejo De Jueyes

1 libra de carne de jueyes con su grasa

3 dientes de ajo machacado

1/2 taza de aceite de oliva

2 cucharadas de jugo de limón verde

1 cucharadita de vinagre para ensaladas

1 cucharadita de sal

pimienta a gusto

En una sartén, a fuego bajo, echa todos los ingredientes, menos los jueyes. Deja cocinar por 2 ó 3 minutos.

Añade la carne de jueyes y cuece tapado, por 20 ó 25 minutos. Sirve con arroz blanco y guineitos verdes hervidos.