

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.