2025/12/01 07:41 1/1 [Carnes] Pala al horno

[Carnes] Pala al horno

Ingredientes

- 1 cabeza de ajos
- Sal gorda
- Aceite de oliva
- Vino blanco
- Agua
- Pala de cerdo

Elaboración

- 1. Se coloca en una fuente para horno.
- 2. Se le hacen unos cortes con cuchillo y en ellos se añade ajo picado.
- 3. Se pone por encima sal gorda marina.
- 4. Un chorro de aceite, vino blanco y agua.
- 5. Poner temperatura fuerte. Unas 4 horas más o menos.

From

https://euloxio.myds.me/dokuwiki/ - Euloxio wiki

Permanent link:

https://euloxio.myds.me/dokuwiki/doku.php/doc:comida:recetas:carne_pala_horno

Last update: 2024/04/08 19:53

