

# [Carnes] Zorza

## Zorza gallega

### Ingredientes

- 2 dientes de ajo
  - 1 kg de lomo alto de cerdo con la grasa
  - 15 g de pimentón dulce
  - 5 g de pimentón picante
  - 10 g de sal
  - 100 ml de agua
  - 20 ml de aceite de oliva suave
  - Un bol o recipiente con tapa.
- 
- Sacado de [Zorza gallega](#)

### Elaboración

1. Pelamos los 2 dientes de ajos, los picamos muy menudos y los reservamos.
2. Cortamos la carne en trozos pequeños y la colocamos en un bol o recipiente.
3. Añadimos en el bol el resto de ingredientes: pimentón dulce, pimentón picante, sal y agua.
4. Removemos todo hasta que esté bien mezclado e integrado y el pimentón se haya disuelto.
5. Una vez tengamos la mezcla preparada, la tapamos y la guardamos en la nevera.
6. Durante 5 días dejamos macerar.
7. Dos veces al día, con las manos limpias y húmedas, mezclamos bien la carne, la volvemos a tapar y la guardamos de nuevo en la nevera.
8. A partir del quinto día ya tendremos la zorza lista para cocinar. Para cocinar la zorza, ponemos una sartén en el fuego con 20 ml de aceite y cuando esté caliente echamos un poco de zorza y lo salteamos a fuego fuerte.
9. Cuando esté cocinada, la ponemos en un plato y la degustamos calentita y acompañada de patatas fritas o hervidas y un buen pan para mojar en la salsa.

From:

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

Permanent link:

[https://euloxio.myds.me/dokuwiki/doku.php/doc:comida:recetas:carnes:carne\\_zorza?rev=1778486840](https://euloxio.myds.me/dokuwiki/doku.php/doc:comida:recetas:carnes:carne_zorza?rev=1778486840)

Last update: 2026/05/11 10:07

