

## **TORREZNOS A LA CACEREÑA**

### **INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS**

costillar de cerdo, 500 gramos  
patata, 400 gramos  
pimentón dulce, 1 cucharada  
pimienta negra molida, al gusto  
laurel, 1 hoja  
tocino entreverado, 250 gramos  
vino blanco, 1 taza  
sal, al gusto  
aceite de oliva, 4 cucharadas



### **ELABORACIÓN**

Cortar la panceta y las costillas en trozos regulares, colocarlo en un cuenco con el pimentón, sal y pimienta negra recién molida, laurel, el vino blanco y macerar 24 horas en el frigorífico. Escurrir las carnes reservando la marinada. Calentar el aceite en una sartén, y freír las costillas y la panceta hasta que esté muy doradito; agregar el líquido de la marinada reservada y cocer durante 5-10 minutos.

Lavar las patatas, cocerlas con la piel en una cazuela con abundante agua salada; escurrirlas, pelarlas y cortarlas en rodajas gruesas. Colocar las rodajas de patata en una fuente de servir, formando una sola capa, poner encima los torreznos y regar todo con la salsa. Servir muy caliente.