

## CARNES

Se cortará en pedazos la capa de cerdo. (La piel y grasa).

Se pone al fuego con sal en una paila de hierro en proporción a la cantidad de capa que se vaya a freir. Le van echando los pedazos de capa, moviéndolos de vez en cuando hasta que vayan soltando la manteca y éstos vayan tomando color hasta quedar completamente fritos los pedazos de capa. Antes de retirar del fuego eche un poco de jugo de naranja agria. Se escurren bien, y ya están hechos los muy sabrosos chi harrones.

Se conservan buenos por muchos días.

En caso de que se ablanden perdiendo su tostado, píquelos un poco, échelos en manteca caliente, déjelos por 8 ó 10 minutos moviendo de vez en cuando y antes de bajar del fuego adicione un poco de jugo de naranja agria o vinagre. Quedarán como el primer día de hechos.

### MONDONGO DE CERDO A LO "COLOMA"

#### Ingredientes:

7 libras de mondongo	3 cucharaditas de sal
2/3 taza pasta de tomates	1½ cucharadita orégano
3 cebollas grandes	3 ó 4 cucharadas agrio de naranja
1 taza aceite de maní	1 libra de tomates frescos
1 ají verde	3 cucharadas salsa inglesa
6 dientes de ajo majados	¾ taza de ron "Bermúdez"
¼ cucharadita pimienta	6 cucharadas azúcar
recado verde	10 ó 15 aceitunas
3 cucharadas de vinagre	2 cucharadas de alcaparras
2 libras de papas	4 litros de agua

#### Preparación:

Se pone a hervir el mondongo después de limpio en suficiente agua hasta que esté blando. Luego se pica en pedazos de 1 a 1½ pulgada. Reserve el líquido donde se hirvió el mondongo.

Ponga el aceite en una cacerola al fuego y cuando esté caliente eche las cebollas en ruedas y déjelas dorar ligeramente; agregue la pasta de tomates disuelta en una taza del líquido;



## CARNES

Se cortará en pedazos la capa de cerdo. (La piel y grasa).

Se pone al fuego con sal en una paila de hierro en proporción a la cantidad de capa que se vaya a freír. Le van echando los pedazos de capa, moviéndolos de vez en cuando hasta que vayan soltando la manteca y éstos vayan tomando color hasta quedar completamente fritos los pedazos de capa. Antes de retirar del fuego eche un poco de jugo de naranja agria. Se escurren bien, y ya están hechos los muy sabrosos chicharrones.

Se conservan buenos por muchos días.

En caso de que se ablanden perdiendo su tostado, píquelos un poco, échelos en manteca caliente, déjelos por 8 ó 10 minutos moviendo de vez en cuando y antes de bajar del fuego adicione un poco de jugo de naranja agria o vinagre. Quedarán como el primer día de hechos.

### MONDONGO DE CERDO A LO "COLOMA"

#### Ingredientes:

7 libras de mondongo	3 cucharaditas de sal
2/3 taza pasta de tomates	1½ cucharadita orégano
3 cebollas grandes	3 ó 4 cucharadas agrio de naranja
1 taza aceite de maní	1 libra de tomates frescos
1 ají verde	3 cucharadas salsa inglesa
6 dientes de ajo majados	¾ taza de ron "Bermúdez"
¼ cucharadita pimienta recado verde	6 cucharadas azúcar
3 cucharadas de vinagre	10 ó 15 aceitunas
2 libras de papas	2 cucharadas de alcaparras
	4 litros de agua

#### Preparación:

Se pone a hervir el mondongo después de limpio en suficiente agua hasta que esté blando. Luego se pica en pedazos de 1 a 1½ pulgada. Reserve el líquido donde se hirvió el mondongo.

Ponga el aceite en una cacerola al fuego y cuando esté caliente eche las cebollas en ruedas y déjelas dorar ligeramente; agregue la pasta de tomates disuelta en una taza del líquido;