



Cochifrito

# Cochifrito

[Mas recetas Carnes en http://www.recetasypostres.net/carnes/1.php](http://www.recetasypostres.net/carnes/1.php)

## Ingredientes:

1/4 cordero lechal, 2 dientes de ajo, 1 cebolla pequeña, pimienta en grano, 1 cucharada de pimentón, zumo de 1 limón, aceite y sal al gusto.

## Pasos a seguir:

- 1) Se limpia el cordero, se corta en trozos y se sala.
- 2) Se pelan y se pican los dientes de ajo y la cebolla.
- 3) Echar abundante aceite en una cazuela, llevarla al fuego y dorar la carne.
- 4) Machacar la pimienta y el perejil.
- 5) Se agregar los dientes de ajo, la cebolla, la pimienta, el pimentón, el perejil y el zumo del limón.
- 6) Poner el fuego al mínimo y remover cada poco tiempo.
- 7) Cuando la carne esté tierna, se retira del fuego y lista para servir.

Enlace a la receta: <http://www.recetasypostres.net/carnes/cochifrito-165.php>