

## Torreznos fritos

**Nombre de la receta**

Torreznos fritos

**Tiempo**

10 Minutos

**Dificultad**

Muy sencilla

**Personas**

4

**Alérgenos**

La receta no contiene alérgenos

**Descripción**

Torreznos de cerdo fritos con sal.

**Ingredientes**

- 200 Tiras de tocino de cerdo
- 1 Sal
- 100 Aceite de oliva

**Pasos**

**1** Cortamos en trocitos las tiras de tocino a poder ser secados al aire.

**2** Calentamos el aceite en la sartén y cuando esté bien caliente, echamos los torreznos previamente salados.

**3** Freímos los torreznillos durante 3 minutos hasta que estén bien hechos. Si el aceite está bastante caliente, la corteza saldrá mas crujiente.

**4** Sacamos nuestros torreznos y ya podemos disfrutarlos.

**Observaciones o consejos**

No hay observaciones o consejos.

**Autor**

Juan Manuel Jurado