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