HerZechef 👆



PLATOS PRINCIPALES

Espirales de torrezno

20min 4 raciones

Ingredientes

- Tiras de panceta de cerdo crudas
- Sal
- Pimienta negra

Elaboración

1. Pinchar las tiras de panceta cruda en una brocheta de madera
2. Enrollar las tiras sobre la brocheta hasta cubrir todo el palo
3. Colocar las brochetas en una rejilla con una bandeja de horno debajo para recoger la grasa
4. Sazonar con sal y pimienta negra
5. Hornear a 200 grados unos 20 minutos

Hecho con CookNest



Todas las recetas de HerZechef 👆
cooknest.app/@locuraalgusto · Instagram @locuraalgusto