

ASADURA ALIÑADA



NAOMI GONZÁLEZ VARGAS

INGREDIENTES

- 1kg ASADURA (HÍGADO DE CERDO)
- 1 CEBOLLA
- UNA PIZCA DE PEREJIL
- 2mL VINAGRE
- 2mL ACEITE DE OLIVA
- 2g SAL

ELABORACIÓN

Primero cortamos la asadura en filetes para que se dore por todos lados igual y tampoco quede cruda por dentro, le añadimos un poco de sal, una vez hayamos hecho esto la dejamos reservada en un plato y esperar que se enfríe.

A continuación cortamos la cebolla en juliana, el perejil bien picado y lo echamos en un recipiente, para añadirlo posteriormente.

Luego una vez se haya enfriado la asadura la cortamos en rectángulo más o menos y la vamos echando junto a la cebolla y el perejil en un recipiente todo junto.

Cuando ya tengamos todo junto, le añadimos la sal, el vinagre y el aceite de oliva.

Por último lo conservamos en el frigorífico y servimos en frío.

UTENSILIOS UTILIZADOS

Los utensilios utilizados son los siguientes:

- Sartén
- Cuchillo
- Tabla de cortar
- Recipiente

COMPARACIÓN

Antiguamente no había tanta higiene como ahora, también los ingredientes eran a ojo, ahora todo se hace con las cantidades exactas, en casa cada uno también lo hace como quiere, pero en las industrias todo se mide, los utensilios son de acero inoxidable y esta todo más mecanizado.

FUENTE DE INFORMACIÓN

He preguntado a personas cercanas a mi que tienen conocimiento de la receta y también he buscado algo en internet.

FORMA INDUSTRIAL

INGREDIENTES:

- **2kg ASADURA**
- **2 CEBOLLA**
- **2g PEREGIL**
- **4mL VINAGRE**
- **4mL ACEITE DE OLIVA**
- **4g SAL**

ELABORACIÓN:

Primero cortamos la asadura en partes iguales para que se dore bien por todos lados, en una sartén la asamos. Mientras se está dorando le echamos la sal por un lado y por otro, cuando ya se haya hecho, la reservamos en una bandeja para que se enfríe. A continuación, pelamos y cortamos las cebollas en forma de juliana fina, el perejil lo picamos muy bien, lo reservamos en otra bandeja para añadirlo posteriormente.

Luego cortamos la asadura en trozos más pequeños y de igual tamaño, la echamos en un bol o recipiente para mezclar todos los ingredientes. Por último, lo conservamos en frío, temperatura entre 0-5°C. Suele durar 2-3 días.