

Receta de Lagarto Ibérico a la Plancha

09 Ago 2017



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta riquísima receta de **Lagarto Ibérico a la plancha**. El lagarto es una parte del cerdo que está pegada a las costillas, mide unos 40 cm. de largo y entre dos y cuatro cm. de ancho, no tiene hueso y es una carne con un **sabor exquisito**, seguro que os va a encantar porque es un manjar.

Ingredientes

- Lagarto ibérico (tres piezas o más, según comensales)
- Sal gorda
- Aceite de oliva
- Patatas

Modo de Preparación

1. Limpiar las piezas de lagarto de grasa si lo tuvieran
2. Pincelar una sartén o plancha con un poquito de aceite de oliva
3. Echar las piezas de lagarto en la plancha y hacer por ambas partes, echarlas un poco de sal gorda
4. Dejar escurrir sobre papel absorbente y servir acompañado de unas patatas fritas y una ensalada a vuestro gusto y....buen provecho!!!