

I N G R E D I E N T E S

ENTRAÑA TRENZADA CON PANCETA

Entraña
Panceta
Sal
Pimienta
Salsa sweet chilli

P R O C E D I M I E N T O

- 1- Cortar la entraña formando 3 tiras, las cuales van a formar la trenza. Fijate de no cortarlas hasta el final, para que sigan enganchadas entre sí.
 - 2- Vas a cubrir las tiras de los costados con panceta, y empezar a hacer una trenza, si es necesario agregar más panceta.
 - 3- Llevar a la parrilla caliente y salpimentar. Una vez dorada la parte de abajo dar vuelta.
 - 4- Pintar la parte ya dorada con salsa Sweet Chilli y esperar a que termine de cocinarse.
- *Ojo con la sal: porque ya tiene panceta, que le da mucho sabor.

