

Tiritas de costillas de cerdo

Fuente: www.recetasmicocina.com

Ingredientes:

4 costillas de cerdo pequeñas
50 gr. de aceite
5 huevos
100 gr. de manteca
1 cucharada de perejil picado
70 cc. de limón, el zumo
1 pizca de sal
1 pizca de pimienta

Preparación:

Quitar el hueso de las costillas y cortar las mismas en formas de tiras.
Salpimentarlas.
Saltearlas en una sartén con aceite hasta que las tiras estén cocidas.
Batir los huevos con el limón, salpimentar la preparación y añadir el perejil picado.
En la sartén, donde tenemos las tiras, colocar la preparación de los huevos y hacer un revuelto con la carne.
Se puede acompañar con patatas fritas.