

Ajo  
Sal  
Laurel  
Pimienta negra  
Vino Blanco  
Aceite  
Carne de quarrino

Sazonamos el quarrino con sal y pimienta negra. En una cacerola con aceite se frien unos ajitos y se apartan en un mortero. Agregamos a los ajos fritos, ajos crudos. Sofreímos el quarrino en el aceite y una vez hecho se agrega el majado del mortero con vino blanco y laurel. Y se deja a fuego lento removiendo de vez en cuando hasta que esté hecho. ¡ Buen provecho!

# CALDERETA DE GUARRINO

