

[Carnes] Pala al horno

Ingredientes

- 1 cabeza de ajos
- Sal gorda
- Aceite de oliva
- Vino blanco
- Agua
- Pala de cerdo

Elaboración

1. Se coloca en una fuente para horno.
2. Se le hacen unos cortes con cuchillo y en ellos se añade ajo picado.
3. Se pone por encima sal gorda marina.
4. Un chorro de aceite, vino blanco y agua.
5. Poner temperatura fuerte. Unas 4 horas más o menos.

From:

<https://ww.euloxio.myds.me/dokuwiki/> - **Euloxio wiki**

Permanent link:

https://ww.euloxio.myds.me/dokuwiki/doku.php/doc:comida:recetas:carnes:carne_pala_horno?rev=1778486694

Last update: **2026/05/11 10:04**

