

[Carnes] Zorza

Zorza gallega

Ingredientes

- 2 dientes de ajo
- 1 kg de lomo alto de cerdo con la grasa
- 15 g de pimentón dulce
- 5 g de pimentón picante
- 10 g de sal
- 100 ml de agua
- 20 ml de aceite de oliva suave
- Un bol o recipiente con tapa.

- Información de [Zorza gallega](#)

Elaboración

1. Pelamos los 2 dientes de ajos, los picamos muy menudos y los reservamos.
2. Cortamos la carne en trozos pequeños y la colocamos en un bol o recipiente.
3. Añadimos en el bol el resto de ingredientes: pimentón dulce, pimentón picante, sal y agua.
4. Removemos todo hasta que esté bien mezclado e integrado y el pimentón se haya disuelto.
5. Una vez tengamos la mezcla preparada, la tapamos y la guardamos en la nevera.
6. Durante 5 días dejamos macerar.
7. Dos veces al día, con las manos limpias y húmedas, mezclamos bien la carne, la volvemos a tapar y la guardamos de nuevo en la nevera.
8. A partir del quinto día ya tendremos la zorza lista para cocinar. Para cocinar la zorza, ponemos una sartén en el fuego con 20 ml de aceite y cuando esté caliente echamos un poco de zorza y lo salteamos a fuego fuerte.
9. Cuando esté cocinada, la ponemos en un plato y la degustamos calentita y acompañada de patatas fritas o hervidas y un buen pan para mojar en la salsa.

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

Permanent link:
https://ww.euloxio.myds.me/dokuwiki/doku.php/doc:comida:recetas:carnes:carne_zorza

Last update: **2026/05/11 10:07**

