

---

## Recetas del mundo

Publicado por nelly - 15-05-2009 10:59:21

---

### Ubicación

País: México Comunidad:  
Típica de: Méxcio Provincia  
Características

Alimentos Base: Aguacate Dificultad: Fácil  
Tiempo preparación: 15 min. Comensales 6  
Estacionalidad: Todo el año  
Ingredientes

3 aguacates grandes  
1 kilo de tocino  
4 cucharadas de salsa de soya  
2 cucharadas de vinagre blanco  
2 cucharadas de agua  
2 cucharadas de azúcar  
Una porción pequeña de margarina  
Preparación

Mezcle el azúcar con el vinagre, la soya, la margarina y el agua, y póngalos al fuego. Cuando suelte el primer hervor, retírelos.  
Aparte, fría el tocino hasta que dore y luego escurra el aceite. Pele y corte en gajos los aguacates; acomode en un platón las rebanadas de aguacate y de tocino.  
Bañe con la salsa anterior y sirva al momento para evitar que el aguacate se haga negro.  
Datos del Autor

Nombre: Recetas Populares

]recetas del mundo  
://www.arecetas.com/  
Ubicación

País: Chile Comunidad:  
Típica de: Chile Provincia  
Características

Alimentos Base: Cerdo Dificultad: Fácil  
Tiempo preparación: 120 min. Comensales 4  
Estacionalidad:  
Ingredientes

3 kilos de carne de cerdo  
1 kilo de cuero de cerdo  
6 dientes de ajo  
50 ccs de vinagre blanco  
3 cucharadas de sal  
4 cucharadas de orégano  
3 cucharadas de cominos  
1 cucharada de pimentón  
Preparación

Limpia bien el cuero dejando una superficie de 40 X 30 centímetros aproximadamente.  
Aliñar la carne, cortarla en tiras y poner en el centro del cuero, cubriéndolo completamente.  
Atar con pita (hilo de envolver) y ponerlo en una olla con agua y sal, el agua debe de tapan el arrollado.  
Cocerlo durante 2 horas. (En olla a presión cocer la mitad de tiempo).  
Se sirve, frío en entrada o sándwich, caliente, con puré y ensalada.  
Datos del Autor

Nombre: Recetas Populares

---

## Re: Recetas del mundo

Publicado por Olivia - 24-06-2009 17:14:30

---

Os paso un link donde encontrareis recetas para aburrir aunque no se si estamos dispuesto a perder tanto tiempo en la cocina EDITADO POR ADMINISTRADOR. NO SE ADMITE SPAM  
¡A cocinar!

=====

## Re: Recetas del mundo

Publicado por Guest - 19-10-2009 17:06:52

---

hola,

me gusta mucho vuestra pAGina de recetas - es muy bonito y aparte teneis muchas recetas.

os invito a conocer nuestra pagina de recetas - EDITADO POR SPAM - a final todo es solo disfrutar la comida uno de los mejores placeres da la vida ;)

=====

## Re: Recetas del mundo

Publicado por lucre80 - 26-01-2010 01:43:56

---

gracias por las recetas!

=====