



Zorza

☆☆☆☆☆

A zorza é como se chama en Galicia á carne de porco picada coa que se fan os chourizos. Non é imprescindible que sexa lombo, pero si é mellor. Neste receita fixémosla con patacas fritidas pero pode facerse, tamén, en empanada ou cuns ovos fritos.

Prato	Prato principal
Cociña	Galega
Keyword	raxo, zorza
Preparación	15 minutes
Tempo de cocción	10 minutes
Tempo de repouso	1 hour
Total Time	1 hour 25 minutes
Persoas	6 persoas
Calorías	458.91kcal

Ingredientes

- 1500 g lombo de porco
- 3 cda pemento doce
- 1 cda pemento picante
- 4 dente allo
- 4 cda aceite de oliva
- 1 vaso viño branco

Instrucións

1. Cortar o lombo en dados pequenos.
2. Poñelos nun bol e engadir os allos triturados ou picados moi finamente, as dúas clases de pemento, ourego ao gusto, un bo chorro de viño branco e sal ao gusto.
3. Mesturar ata que a carne estea ben pringada co adobo.
4. Deixar no frigo 2 ou 3 días.

Notes

A zorza é como se chama en Galicia á carne de porco picada coa que se fan os chourizos. Non é imprescindible que sexa lombo, pero si é mellor. Neste receita fixémosla con patacas fritidas pero pode facerse, tamén, en empanada ou cuns ovos fritos.

Nutrition

Calorías: 458.91kcal | Carbohidratos: 3.76g | Proteínas: 56.71g | Graxa: 20.09g | Graxa saturada: 4.51g | Colesterol: 157.5mg | Sodio: 127.94mg | Potasio: 1072.09mg | Fibra: 1.64g | Azucre: 0.87g | Vitamina A: 2298.58IU | Vitamina C: 0.25mg | Calcio: 28.03mg | Ferro: 2.51mg

