Espiral de entraña y panceta



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Entraña: 1 Unidades

Panceta ahumada: 100 g

Preparación de la Receta

- Cortamos 1 entraña a lo ancho en 2 mitades y, a su vez, las cortamos a lo largo para obtener 4 trozos de entraña finos y de 10 cm de largo.
- Cubrimos cada tira con una feta de **panceta** ahumada y enrollamos en forma de espiral
- Mantenemos la forma con la ayuda de un pinche de brochette.
- Llevamos a la parrilla a fuego fuerte y cocinamos de ambos lados.
- Servimos

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/espiral-de-entrana-y-panceta