

# Tripa gorda

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

**Limon:** 2 Unidades

**Sal entrefina:** Cantidad necesaria

**Tripa gorda:** 1.5 kg

## Preparación de la Receta

### Para comenzar

- Damos vuelta el interior de 3 tripas gordas de 500 g
- Cada una
- Luego, cortamos en porciones de 10 cm aprox, sazonamos con sal entrefina y asamos a la parrilla a fuego suave y parejo.
- Cuando estén doradas y desgrasadas las damos vuelta y continuamos la cocción hasta que estén doradas, crocantes y desgrasadas.
- Servimos con gajos de *limón*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/tripa-gorda>