

AGREDOLÇ DE PERNIL

Ingredients:

4 talls de pernil.

1 raig de vinagre.

3 cullerades de mel.

1 raig d'oli.

Elaboració

Fregiu el pernil i reserveu-lo.

A la mateixa paella tireu-hi el vinagre i la mel, remeneu-ho i deixeu-ho fins que el vinagre perdi la fortor.

Aboqueu-ho sobre el pernil i serviu-ho molt calent.

Variacions.

Es pot escaldar el pernil abans de fregir-lo.

També es fa amb fetge de porc, magre de porc, xai o pit de pollastre.