

# CACHUELA EXTREMEÑA

## Ingredientes:

300 g de hígado de cerdo, a ser posible ibérico.

200 g de manteca de cerdo ibérico.

35 g de ajo

Pimienta negra al gusto

Una cucharadita de comino molido

Pimentón de la Vera: Una cucharada

## Procedimiento:

Fundir la manteca a fuego lento y freir los ajos en ella, y reservarlos.

Rehogar el hígado, con la manteca, hasta que si se pincha no sangre.

Se aparte y se le añade la cucharada de pimentón, la pimienta, la sal y el comino.

Poner en batidora y comprobar que quede todo bien triturado.

Echar en un recipiente, y remover de forma suave, de vez en cuando, para evitar la sedimentación por capas, de forma que resulte uniforme.