

## Tencas fritas



### INGREDIENTES

- 2 tencas.
- 2 dientes de ajo.
- 1 cebolla pequeña.
- 100 g de taquitos de jamón.
- 1 naranja y zumo de limón.
- 1 dl de agua.
- 2 dl de aceite.
- Sal.

### ELABORACIÓN

Es recomendable que las tencas hayan estado unos días en agua muy limpia para eliminar el sabor a fango. Se lavan y se sazonan. Se calienta el aceite y se fríen las tencas por los dos lados, y se reservan en una fuente para el horno.

En ese mismo aceite se sofríe hasta pochar muy lentamente la cebolla.

En otro poco de aceite se fríen el ajo hasta dorarse. Retiramos del fuego y añadimos un poco de zumo de limón y de naranja, el agua, junto con parte del pochado de la cebolla.

Esta salsa se pone junto con las tencas en la fuente y se mete al horno (180º C) durante unos 10 minutos.

En un poco de papel de horno se ponen los taquitos de jamón. Se saca la fuente y se aparta la salsa para pasarla por la batidora.

Las tencas se filetean y se ponen sobre el lecho de la cebolla y se adorna con la naranja, la salsa, los taquitos de jamón, junto con algún brote o unas hojitas de perejil para adornar.