



## Chicharrón

### Description

Chicharrón or Pork Crackers are one of those side dishes that give you a guilty feeling – but you know it's great!

### Chicharrón or Pork Crackers (English version below)

#### Ingredientes

- 200 gramos de tocino
- 1 taza de agua.
- 1 cucharadita de bicarbonato de soda
- 1 cucharada de aceite

#### Preparación

1. Corte el tocino en pedazos pequeños o déjelo en una sola pieza grande.
2. Colóquelos en una taza con agua y bicarbonato de soda.
3. Déjelos allí por una hora y luego séquelos y fríalos en una cucharada de aceite.
4. Cuando estén cocinados retirarlos a una bandeja para hornear.
5. Colóquelos en el horno a una temperatura de 180 grados o marca de gas 4, por 30 minutos o hasta que estén crocantes.
6. Sacar la bandeja del horno y retirar los chicharrones a un plato con papel de cocina para retirar un poco el exceso de aceite.
7. Se pueden servir como acompañante de otros platos o solos con una salsa agria.

### Pork Crackers (English version)

#### Ingredients

- 200 grams of pork belly
- 1 cup of water
- 1 teaspoon bicarbonate of soda
- 1 teaspoon oil

#### Preparation

1. Cut the pork belly into small pieces or leave it in one big piece.
2. Place them in a cup with water and bicarbonate of soda.
3. Leave them there for an hour and then dry them and fry in a tablespoon of oil.
4. When they are cooked remove them to a baking sheet.
5. Place them in the oven at a temperature of 180 degrees or gas mark 4, for 30 minutes or until crisp.

- 
- ~~6. Remove pan from oven and remove to a plate with a paper towel to remove some excess oil.~~
  7. You can serve as a companion of another dish or alone with a sour cream sauce.