

Bocadillo de tajin de cordero de Taste Gallery

Pierna de cordero 1 pz

Pimiento rojo. 6 pz

Pimiento amarillo 6 pz

Ajo 1 cabeza

Cebolla 5 pz

Cúrcuma 3 cucharadas

Comino 3 cucharadas

Dátiles 20 und

Hierbabuena 1 manojo

Miel de caña 2 cucharadas

Miel de mil flores 2 cucharadas

Pierna de cordero cocida a la forma del plato tradicional marroquí dentro de un pan de barrita