

## RECETA CASA VECCHIA

### Ingredientes:

- Paleta de Cordero
- Pan de Focaccia
- Aceite de Oliva
- Tomate seco
- Zanahoria
- Portobellos
- Ciboulette
- Cebolla morada
- Apio
- Azucar Moreno
- Cerveza Stout
- Oregano
- Paprika
- Sal
- Pimienta
- Salsa de Ajo

### Preparación

- Hacer agujeros en la paleta de cordero y rellenar con los tomates secos previamente hidratados en aceite de oliva.
- Pintar la paleta con aceite de oliva y condimentar con sal y pimienta.
- Sellar a fuego medio 10min por lado.
- Cortar el apio y las zanahorias en ruedas finas.
- Colocar en una fuente para horno el apio, zanahorias, portobellos, tomates secos y condimentar con sal y pimienta.
- Agregar el cordero y rociar con azúcar moreno y paprika.
- Sumergir en cerveza stout (1L).
- Tapar con papel aluminio y hornear a 180C por dos horas.
- Desmenuzar la Paleta de cordero con los vegetales y mezclar todo muy bien.
- Montaje:
  - Pan de Focaccia
  - Salsa de Ajo
  - Cordero desmenuzado
  - Cebolla morada
  - Ciboulette
  - Pan de Focaccia (decorado con aceite de oliva, oregano y sal gruesa)