

## Receta de La Tapería del Prado

### INGREDIENTES

Pan de mollete

Carne de cordero picada

Ajo

Laurel

Pimienta negra

Tomillo

Sal

Pimiento choricero

Vino blanco

Tomate frito

Agua

### PREPARACIÓN

Cocinar todos los ingredientes en horno 12 horas a 80 grados.

### MONTAJE

Calentamos el mollete en la salamandra y mojamos el pan con la salsa de la elaboración, añadimos el cordero y listo.