

## PAQUITO CASA AMADEO

Pierna de cordero  
Cebollas rojas  
Cebollas blancas  
Zanahorias  
Vino blanco  
Caldo de cocido  
Especias

Cordero guisado durante 4 horas con cebollas rojas y blancas y zanahorias, vino blanco, caldo de cocido y 8 especias árabes.

Una vez acabado, desmenuzamos el cordero y pasamos por la trituradora el resto de los ingredientes y hacemos una crema.

Lo servimos con nuestro pan rústico con el cordero y la salsa acompañado dentro del bocadillo con patatas, queso y cebolla crujiente