

PAQUITO NEUS

BAR NEUS - MANISES

INGREDIENTES

Preparado para varios bocadillos:

1 Pan de amapola

Medio kg de pierna de cordero

½ Cucharada de coñac

½ Cucharada de pimienta negra

1 Vaso de agua

1 Cebolla

1 Ajo

Sal

1 Bote de nata para cocinar



PREPARACIÓN

Asamos el cordero al horno con un poquito de coñac, pimienta negra agua. Lo reservamos

Preparamos a salsa:

Freímos la cebolla junto a un ajo picadito muy pequeño, aceite y un poquito de agua para que quede tierna

Cuando la cebolla ya esté hecha añadimos la nata y cocemos unos minutos más

Mezclamos el cordero desmigado y la salsa y lo servimos en bocadillo con un pan de semillas de amapola.

el
Paquito

• TU BOCADILLO DE CORDERO •