

PAQUITO PREÑAO

CALA QURALT – PUERTO DE SAGUNTO

INGREDIENTES

PARA EL RELLENO

Cuellos de cordero

Pistachos

Cebolla

Menta

Eneldo

Miel y Mostaza

Cebolla

Zanahoria

Puerros

Vino Banclo

Agua

PARA EL BOLLO

300 gr. Harina floja

166 gr leche

35 gr sal y 5 gr levadura fresca

25 gr mantequilla



PREPARACIÓN

Cocinar los cuellos de cordero al horno con cebolla, zanahoria, puerros, vino blanco y agua, hasta que estén bien tiernos.

Desmigar y mezclar con el pistacho picado, la menta, el eneldo y un poco de cebolla cruda.

Mezclar todos los ingredientes del bollo menos la mantequilla

Reposar 20 min y agregar la mantequilla y amasar durante 5 minutos

Fermentar durante 90 minutos, aplastarlas, colocar la mezcla de carne y hierbas en el centro y volver a bolear

Reposar 30 minutos más y hornear 10 minutos a 180 grados

Terminar bañando con salsa de miel y mostaza por encima y hierbas aromáticas.

el Paquito

• TU BOCADILLO DE CORDERO •