

PAQUITO CHAFLAN

CHAFLAN - SAGUNTO

INGREDIENTES

Paletilla de cordero

Se puede utilizar cualquier sobra de cualquier guiso de cordero



PREPARACIÓN

Cocinamos la paletilla de cordero a baja temperatura en el runner durante 12 horas.

La desmenuzamos y la reconstruimos.

La acompañamos de su propia salsa.

Y por supuesto servimos con pan, en forma de tapa o de sabroso bocadillo.

Esto es cocina de aprovechamiento, nosotros normalmente usamos paletilla de cordero, pero se puede utilizar cualquier carne sobrante de cualquier guiso de cordero desmenuzándola.

el Paquito

• TU BOCADILLO DE CORDERO •