

PAQUITO GASTROBAR ARANTXA

GASTROBAR ARANTXA

INGREDIENTES

Cuellos de cordero

Puerro

Apio

Cebolla

Zanahoria

Vino tinto 3/4

Vino Pedro Ximénez ¼

Salsa bechamel casera

Foie

Parmesano

Jamón

Cebolla crispy



PREPARACIÓN

Se cogen los cuellos de cordero y se marcan al horno.

Se sofríe bien cortadito en una sartén el puerro, el apio, la cebolla y la zanahoria. Cuando estén doraditas las verduras añadimos el cordero marcado al horno.

Añadimos ¾ partes de vino tinto bueno y ¼ parte de vino Pedro Ximénez, se deja cocer unas 4 horas (depende de la cantidad de cordero que cocinemos, lo dejaremos menos tiempo) Y después se cuela el caldo y separamos los cuellos para desmenuzarlos y mezclar toda la carne con las verduras.

Preparamos una bechamel con el caldo con el que hemos colado al guisar el cordero.

Cocemos la pasta, rellenamos el canelón con la carne y las verduras y cubrimos con bechamel. Coronamos rallando un poco de foie y parmesano por encima y un poquito de jamón crujiente y cebolla crispy y una reducción de Pedro Ximénez

el Paquito

• TU BOCADILLO DE CORDERO •