

Campero castellano de lechazo asado

Ingredientes

1kg cuellos de cordero lechal
Sal, agua, aceite
1dl de chimichurri
5gr de harina
Pan tipo mollete
1/2 cebolleta
Lechuga tipo mezclum

Elaboración

- asamos los cuellos con sal y agua 1 hora a 160 grados
- deshuesamos y desmenuzamos la carne de los cuellos asados y tostamos los huesos
- con los huesos tostados elaboramos un caldo concentrado
- rehogamos la cebolleta, añadimos la carne de lechazo desmenuzada, añadimos la harina y ligamos la mezcla con el caldo que hemos preparado, consiguiendo que nos quede jugoso.
- tostamos el pan de mollete, rellenamos con la carne de cordero y rematamos con un puñado de lechuga,

Campero castellano de lechazo asado

Ingredientes

1kg cuellos de cordero lechal
Sal, agua, aceite
1dl de chimichurri
5gr de harina
Pan tipo mollete
1/2 cebolleta
Lechuga tipo mezclum

Elaboración

- asamos los cuellos con sal y agua 1 hora a 160 grados
- deshuesamos y desmenuzamos la carne de los cuellos asados y tostamos los huesos
- con los huesos tostados elaboramos un caldo concentrado
- rehogamos la cebolleta, añadimos la carne de lechazo desmenuzada, añadimos la harina y ligamos la mezcla con el caldo que hemos preparado, consiguiendo que nos quede jugoso.
- tostamos el pan de mollete, rellenamos con la carne de cordero y rematamos con un puñado de lechuga,