

## **RECETA CASA VECCIA**

### **Paquito Corleone**

ingredientes:

- Tomates semisecos
- Paleta de cordero
- Aceite de oliva
- Zanahoria
- Apio
- Sal
- pimienta
- Portobellos
- cerveza Stout
- azúcar mascabo
- paprika

### **Receta**

- Rellenar la paleta con tomates semisecos
- Poner sal y pimienta
- Rociar con aceite de oliva
- Sellar a la parrilla 10min
- Poner en una placa profund
- Agregar portobellos picados, apio, zanahoria, tomate semideshidratado
- Sal pimienta a los vegetales
- Poner azúcar mascabo y paprika sobre el cordero
- Colocar un litro de cerveza negra
- Tapar con papel de aluminio y llevar al horno a 180 grados por 2 horas
- desmenuzar el cordero
- pasar a un recipiente hondo y mezclar con un poco de salsa bbq
- preparar una salsa de ajo
- cortar cebolla morada
- montar pan de focaccia, salsa de ajo, cordero, cebolla morada y Ciboulette