

## **RECETA LA TRAMOYA**

### **PAQUITO AL ESTILO ARABE**

Pierna de cordero de 1,5kg aprox.  
Dos ajos  
1/2 cebolla  
Un puñado de almendras  
Un puñado de ciruelas pasas sin hueso  
Aceite  
Sal  
Pimienta  
1cucharadita de canela  
1 cucharadita de cúrcuma  
1cucharada sopera de miel  
1vaso de vino blanco  
1vaso de agua

#### **Preparación:**

Se rehoga en una cacerola la pierna de cordero cortada en trozos grandes, con la cebolla y el ajo y a medida que se sella la carne se le añade sal y pimienta. Una vez sellada se le va añadiendo la miel, la cúrcuma, la canela y las almendras y se sigue rehogando 5 minutos.

Se le añade el vaso de vino blanco y se deja cocer hasta que haya evaporado el alcohol.

Se le añade el agua y se deja cocer a fuego medio hasta que la carne esté bien blandita(1,30min) Media hora antes se les pone las ciruelas.

Cuando esté frío el guiso se deshuesa y se desmiga la carne para montar el bocadillo.

Lo acompaño con un pan de cúrcuma y un pepinillo