

RECETA BOCADILLO CA ANGELITA

INGREDIENTES

- Paletilla de cordero
- Ciruelas pasas
- Sal
- Pimienta
- Quesos (emmental, cheddar, gouda y queso curado)

RECETA

Son 150 gramos de paletilla de cordero recental deshuesada cocinada en roner en su propio jugo a 75°C con sal pimienta, y ciruelas pasas. Después a la hora de servir tostamos el pan de mollete, añadimos mezcla de cuatro quesos fundidos (emmental, cheddar, gouda y queso curado) la pierna de cordero desmigada con las ciruelas y un cuenquito del jugo reducido para dipear.