

**“Este PAQUITO sí que sabe”  
(porque además de su sabrosura, es más listo que el hambre)**

*Sesos de cordero al Jerez y piparra frita sobre pan de mantequilla al carbón.*

Receta (si la quieres más específica me dices):

Los sesos de cordero los lavamos y los introducimos en una salmuera de palo cortado. Pasadas tres horas, los secamos, los pasamos por fécula de patata y los ponemos a freír. Luego los ponemos a cocer en un caldo gelatinoso de cuellos de cordero. Los servimos sobre pan de mantequilla ahumada a la brasa, acompañados de piparras fritas.