

RECETA EL MALAMÉ

NOMBRE

“Paquito al Malamé”

INGREDIENTES:

- Pierna de cordero troceada
- 100 ml aceite de oliva virgen
- 1 kilo de cebolla rallada
- Calabacín
- Tres dientes de ajo rallado
- 1 cucharada sopera de pimienta negra molida
- Media cucharada sopera de cominos
- Ramillete de hierbabuena
- Sal
- Para guarnición Chips de Vegetales

ELABORACIÓN:

- En olla exprés ponemos a calentar el aceite de oliva, añadimos la cebolla picada y los ajos inmediatamente después vamos añadiendo el resto de los ingredientes
- En Olla rápida aproximadamente 35 minutos
- Deshuesamos y desmenuzamos el cordero
- En el pan de mollete calentito, ponemos unas rodajitas de calabacín a la plancha, la carne de cordero ... y a comerrrrrj