

RECETA LA EMBAJADA DE EMBAJADORES

INGREDIENTES

Cordero 2k
Apio 3 ramas
Ajos 2 cabezas
Cebolla 3
Pimiento rojo 2 piezas
Pimiento verde 2 piezas
Zanahoria 5 piezas
Ocra 8 piezas
Hierbas provenzales
Clavo 3 piezas
Vino blanco 0,500 litros
Caldo de verdura 1,5 litros
Laurel 2 hojas
Una cucharita de sal

RECETA

Se sofríe el cordero con los dientes de ajo. Se retira. En el mismo aceite se sofríen todas la a verduras hasta que se pochen. A continuación, se añade la carne y se rehoga 5 minutos. Se añade vino, 1 minuto y se agrega el caldo de verduras. Se deja cocer 2 hora fuego suave.

Se retira el cordero, se deja enfriar y se desmecha, mientras se reduce la salsa. Coger un pan añadirle la carne de cordero y se impregna de carne. Se le acompaña con pimientos del padrón caramelizados.