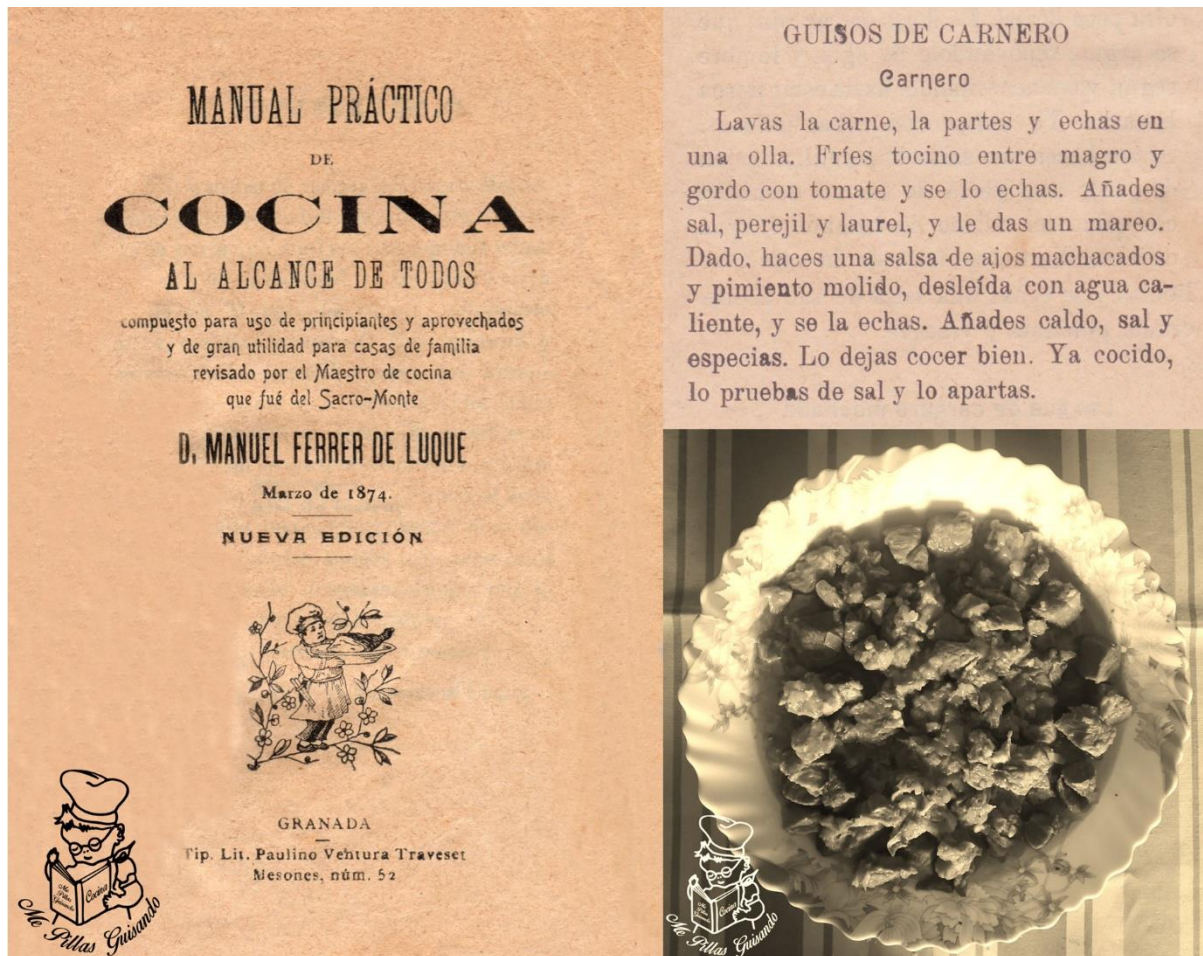




<https://www.mepillasquisando.com>



1126 - 67 - GUISO DE CARNERO 1874



INGREDIENTES:

- 1 Kg. De Carne de Carnero.
- 100 gr. De Tocino magro.
- 2 Tomates.
- 1 Cabeza de Ajos.
- 1 Cucharada de Pimentón.
- 1 L. de Caldo del Puchero.
- 1 Manojillo de especias (Tomillo y Romero).
- Sal, Perejil y Laurel.

ELABORACIÓN:

Lavas la carne, la partes y echas en una olla. Sofríes tocino entre magro y gordo con tomate y se lo echas. Añades sal, perejil y laurel, y le das un mareo. Dado, haces una salsa de ajos machacados y pimiento molido, desleída con agua caliente, y se la echas. Añades caldo, sal y especias. Lo dejas cocer bien. Ya cocido, lo pruebas de sal y lo apartas.

<https://www.mepillasquisando.com>