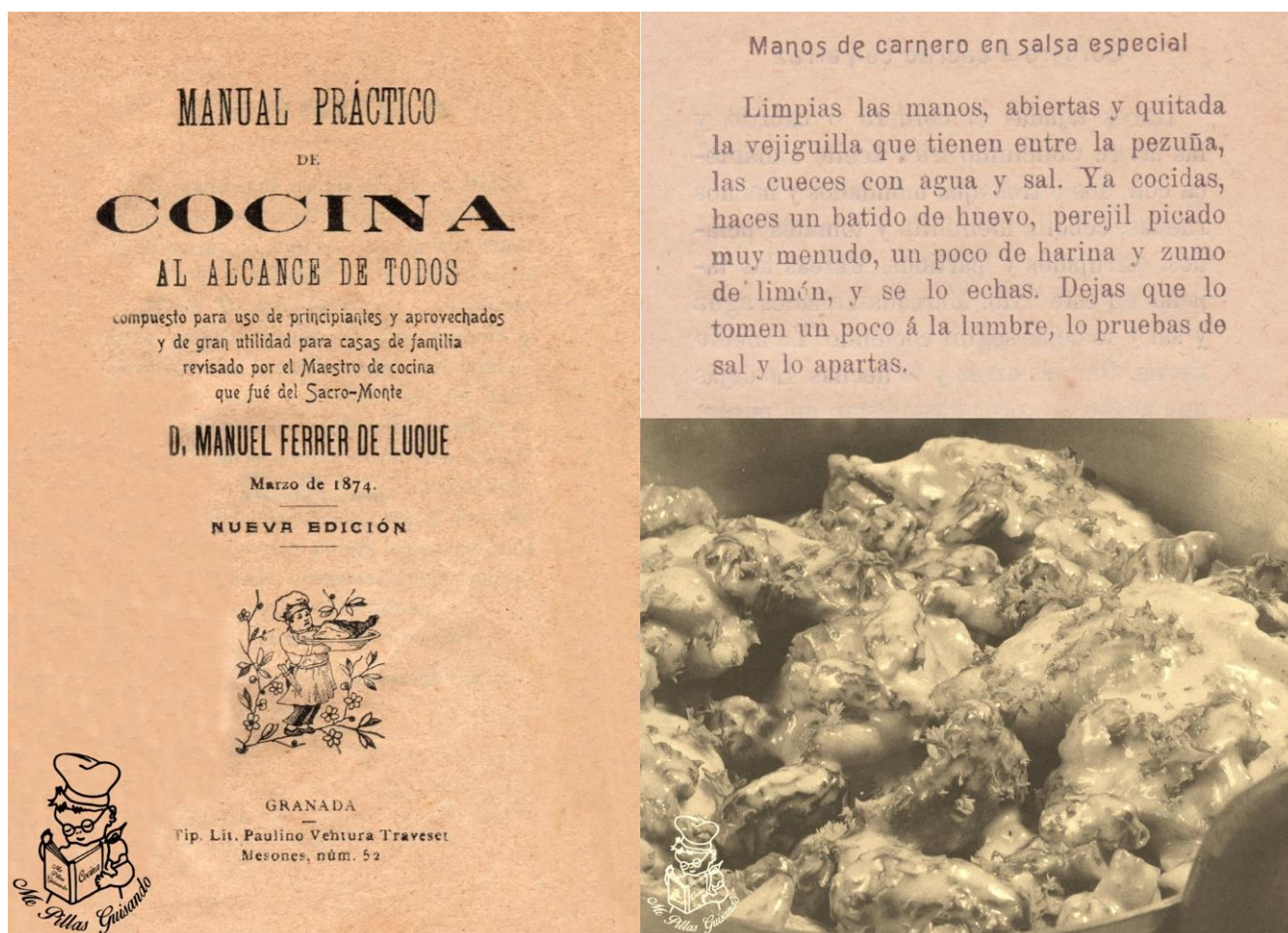




<https://www.mepillasquisando.com>



## 1151 - 72 - MANOS DE CARNERO EN SALSA ESPECIAL 1874



### Manos de carnero en salsa especial

Limpias las manos, abiertas y quitada la vejiguilla que tienen entre la pezuña, las cueces con agua y sal. Ya cocidas, haces un batido de huevo, perejil picado muy menudo, un poco de harina y zumo de limón, y se lo echas. Dejas que lo tomen un poco á la lumbre, lo pruebas de sal y lo apartas.

### INGREDIENTES:

- 12 Manos de Carnero.
- 3 Huevos.
- 1 Ramito de Perejil.
- 2 Cucharadas de Harina.
- 1 Limón.
- Sal.

### TRANSCRIPCIÓN LITERAL:

Limpias las manos, abiertas y quitada la vejiguilla que tienen entre la pezuña, las cueces con agua y sal. Ya cocidas, haces un batido de huevo, perejil picado muy menudo, un poco de harina y zumo de limón, y se lo echas. Dejas que lo tomen un poco a la lumbre, lo pruebas de sal y lo apartas.

<https://www.mepillasquisando.com>