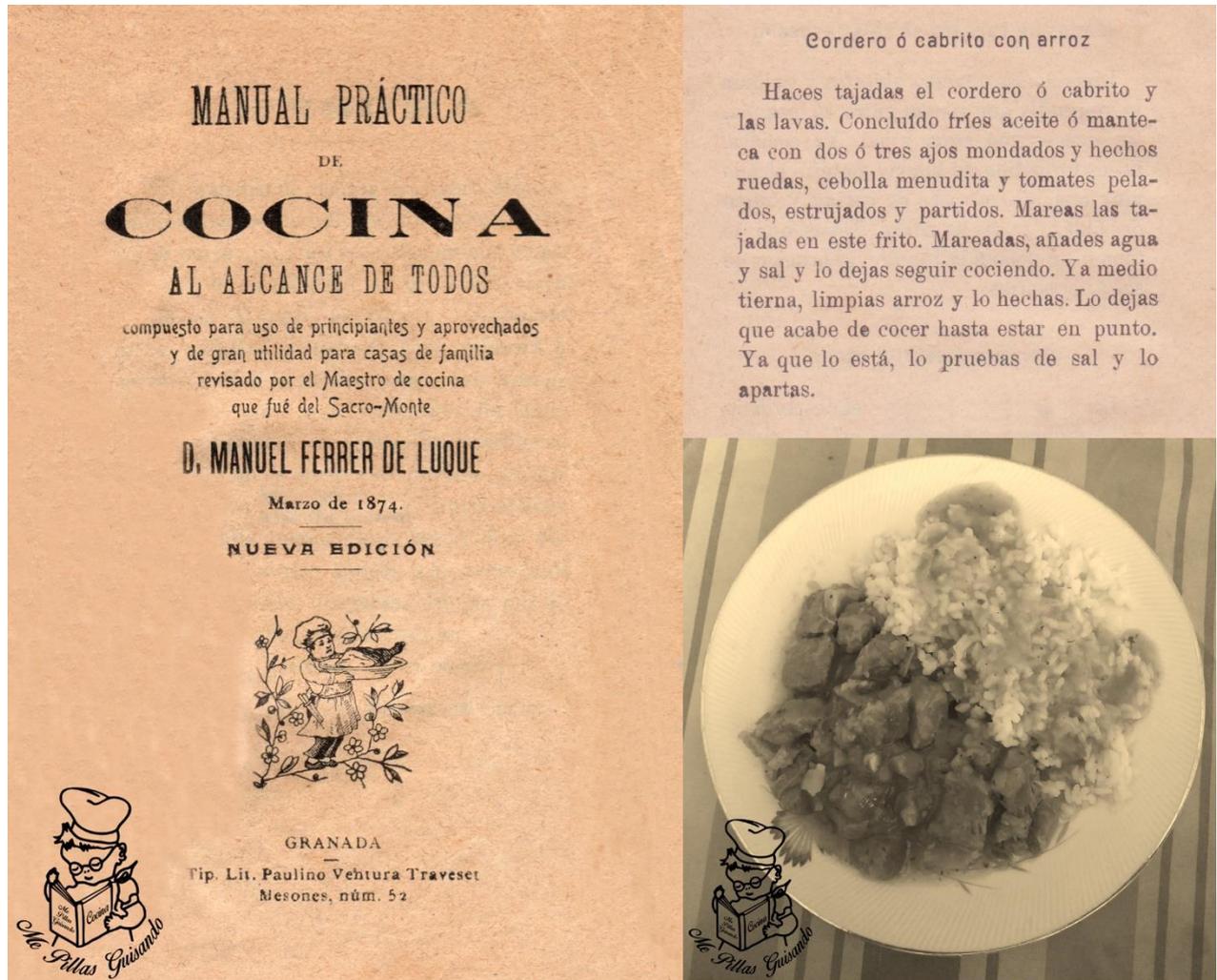




<http://www.mepillasquisando.com>



1161 - 74 - CORDERO O CABRITO CON ARROZ 1874



INGREDIENTES:

- 1 Kg. De Cordero o Cabrito.
- 3 Dientes de Ajo.
- 1 Cebolla.
- 3 Tomates maduros.
- Sal y Aceite o Manteca.

ELABORACIÓN:

Haces tajadas el cordero o cabrito y las lavas. Concluido fríes aceite o manteca con dos o tres ajos mondados y hechos ruedas, cebolla menudita y tomates pelados, estrujados y partidos. Mareas las tajadas en este frito. Mareadas, añades agua y sal y lo dejas seguir cociendo. Ya medio tierna, limpias arroz y lo hechas. Lo dejas que acabe de cocer hasta estar en punto. Ya que lo está, lo pruebas de sal y lo apartas.

Facebook: [COCINA ESPAÑOLA CASERA](#)