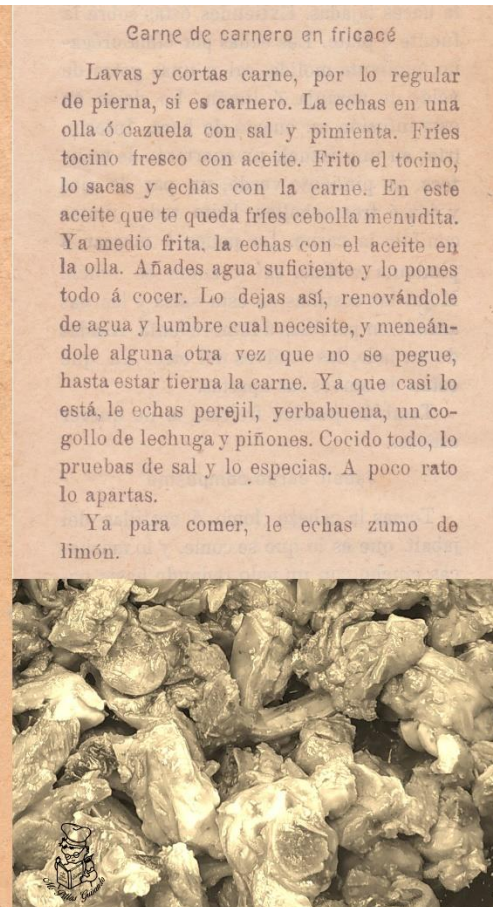
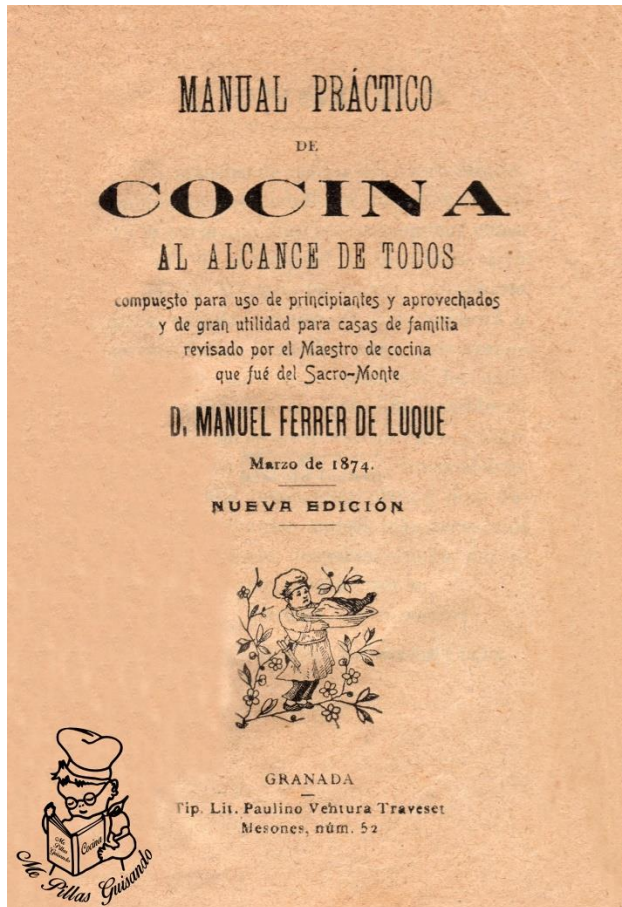




<https://www.mepillasquisando.com>



1043 - 051 CARNE DE CARNERO EN FRICACÉ



Carne de carnero en fricacé

Lavas y cortas carne, por lo regular de pierna, si es carnero. La echas en una olla ó cazuela con sal y pimienta. Fríes tocino fresco con aceite. Frito el tocino, lo sacas y echas con la carne. En este aceite que te queda fríes cebolla menudita. Ya medio frita, la echas con el aceite en la olla. Añades agua suficiente y lo pones todo á cocer. Lo dejas así, renovándole de agua y lumbre cual necesite, y meneándole alguna otra vez que no se pegue, hasta estar tierna la carne. Ya que casi lo está, le echas perejil, yerbabuena, un cogollo de lechuga y piñones. Cocido todo, lo pruebas de sal y lo especias. A poco rato lo apartas.

Ya para comer, le echas zumo de limón.

INGREDIENTES:

- 1 Pierna de Carnero.
- Tocino fresco.
- 2 Cebollas.
- Perejil y Yerbabuena.
- 1 Cogollo de Lechuga.
- 1 Puñado de Piñones.
- Sal, Aceite y Pimienta.
- Zumo de Limón.

TRANSCRIPCIÓN LITERAL

Lavas y cortas carne, por lo regular de pierna, si es carnero. La echas en una olla o cazuela con sal y pimienta. Fríes tocino fresco con aceite, frito el tocino lo sacas y echas con la carne. En este aceite que te queda fríes cebolla menudita. Ya medio frita la echas con el aceite en la olla. Añades agua suficiente y lo pones todo a cocer. Lo dejas así renovándole de agua y lumbre cual necesite, meneándole alguna otra vez que no se pegue, hasta estar tierna la carne. Ya que casi lo está, le echas perejil, yerbabuena, un cogollo de lechuga y piñones. Cocido todo, lo pruebas de sal y lo especias. A poco rato lo apartas. Ya para comer, le echas zumo de limón.

<https://www.mepillasquisando.com>