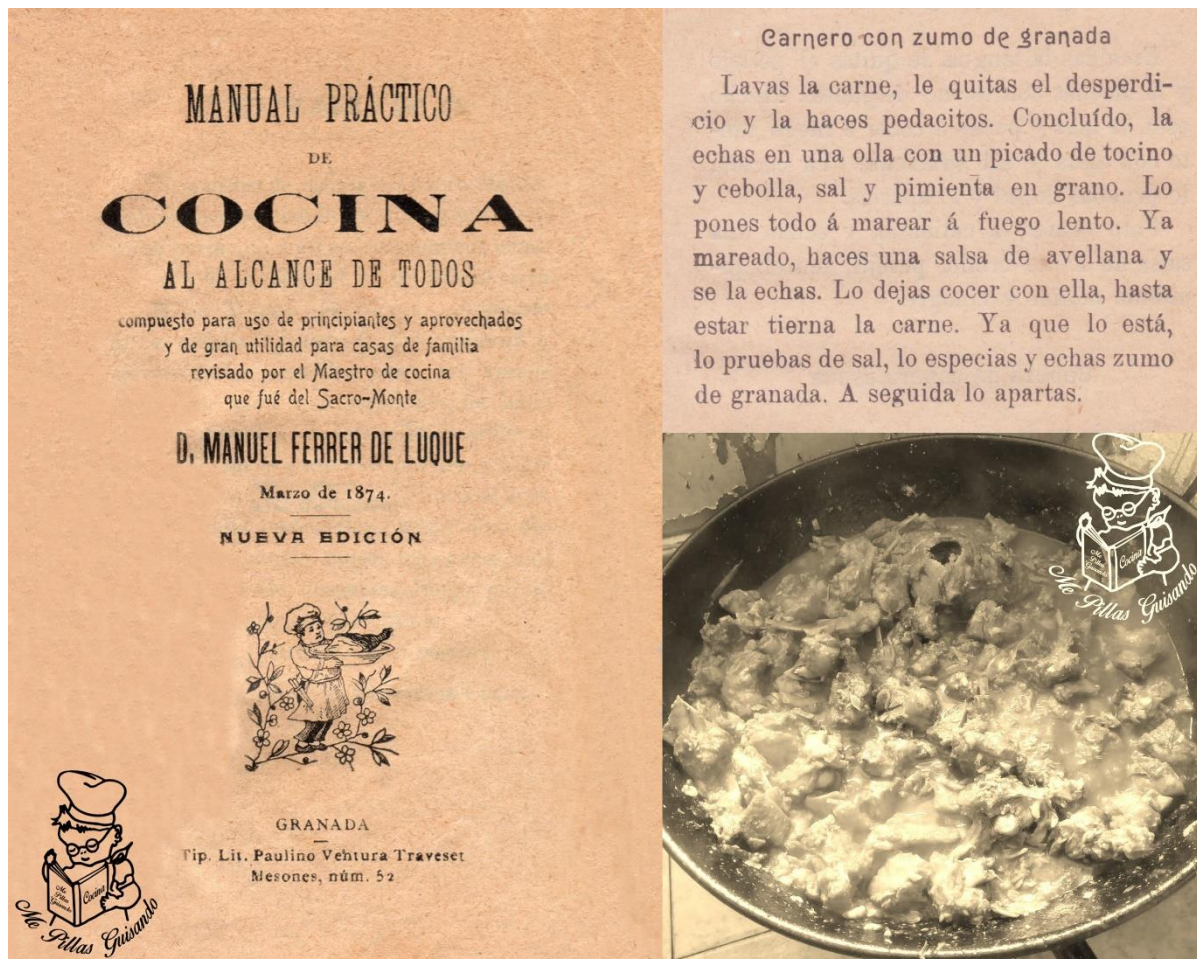




<https://www.mepillasquisando.com>



1131 - 68 - CARNERO CON ZUMO DE GRANADA 1874



Carnero con zumo de granada

Lavas la carne, le quitas el desperdicio y la haces pedacitos. Concluido, la echas en una olla con un picado de tocino y cebolla, sal y pimienta en grano. Lo pones todo á marear á fuego lento. Ya mareado, haces una salsa de avellana y se la echas. Lo dejas cocer con ella, hasta estar tierna la carne. Ya que lo está, lo pruebas de sal, lo especias y echas zumo de granada. A seguida lo apartas.

INGREDIENTES:

- 2 Kg. De Carne de Carnero.
- 1 Trozo de Tocino.
- 2 Cebollas.
- Sal y Pimienta en grano.
- 1 Puñado de Avellanas.
- 1 Vaso de Caldo.
- Especias al gusto.
- 1 Vaso de Zumo de Granada.

TRANSCRIPCIÓN LITERAL:

Lavas la carne, le quitas el desperdicio y la haces pedacitos. Concluido, la echas en una olla con un picado de tocino y cebolla, sal y pimienta en grano. Lo pones todo a marear a fuego lento. Ya mareado, haces una salsa de avellana y se la echas. Lo dejas cocer con ella, hasta estar tierna la carne. Ya que lo está lo pruebas de sal, lo especias y echas zumo de granada. A seguida lo apartas.

<https://www.mepillasquisando.com>