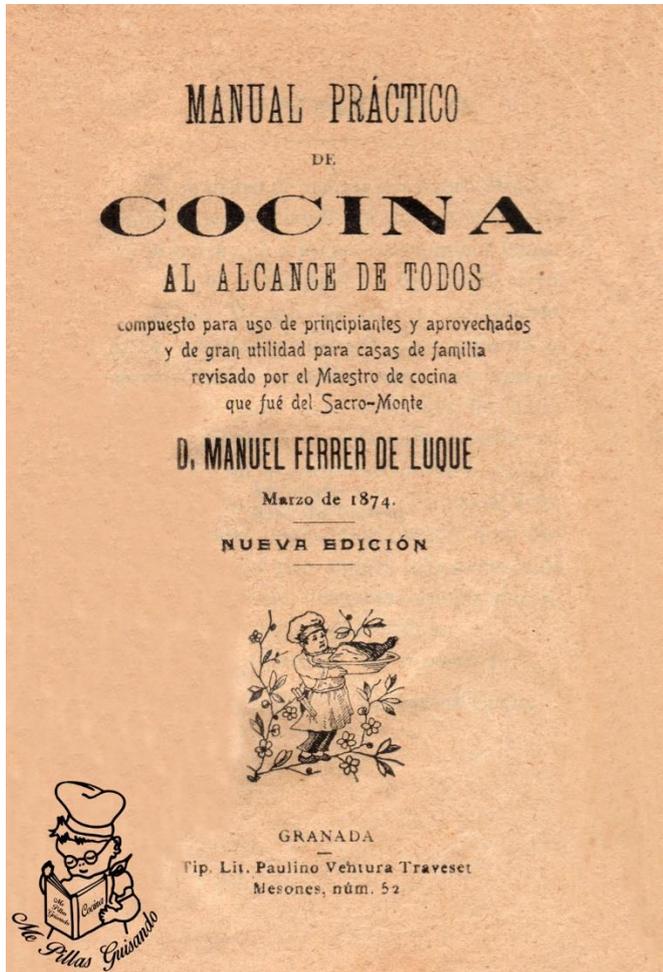




<https://www.mepillasquisando.com>



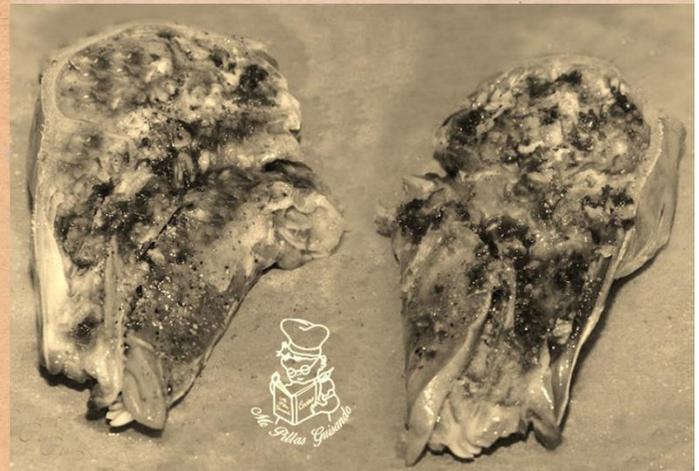
1146 - 71 CABEZA DE CARNERO ASADA 1874



Cabeza de canero asada

Limpia ya la cabeza, la partes por medio, le levantas las ternillas con el cuchillo y le metes dentro perejil picado, ajos machacados, pimienta en grano, sal y un poco de tocino delgadito. La atas con un hilo y la envuelves en un papel de estraza. Envuelta la asas.

Ya para comer, le echas una salsa picante.



INGREDIENTES:

- 4 Cabezas de Carnero (cabra, oveja).
- 4 Dientes de Ajo.
- 1 Ramito de Perejil.
- 1 Loncha de Tocino.
- Sal y Pimienta en grano.
- Salsa picante.

TRANSCRIPCIÓN LITERAL:

Limpia ya la cabeza, la partes por medio, le levantas las ternillas con el cuchillo y le metes dentro perejil picado, ajos machacados, pimienta en grano, sal y un poco de tocino delgadito. La atas con un hilo y la envuelves en un papel de estraza. Envuelta la asas. Ya para comer, le echas una salsa picante.

<https://www.mepillasquisando.com>