



<https://www.mepillasquisando.com>



## 1156 - 73 - CORDERO O CABRITO ASADO 1874



### Cordero ó cabrito asado

Lavas la carne, le quitas el desperdicio y haces tajadas. Ejecutado así, la echas en una cazuela. Fríes tocino gordo con manteca y se lo echas. Lo pones á marear á lumbre lenta que no se pegue. Ya mareado, haces una salsa de perejil y ajos machacados y se la echas. Añades vinagre, pimienta, canela, agua y sal. Lo dejas cocer, renovándole de agua y lumbre según vaya necesitando, hasta estar tierna la carne. Ya tierna, lo pruebas de sal, lo lo especias y á poco lo apartas.

### INGREDIENTES:

- 1'5 Kg. De Carne de Carnero o Cabrito.
- 1 Trozo de Tocino fresco o Manteca.
- 1 Manojó de Perejil.
- 6 Dientes de Ajo.
- 1 Vasito de Vinagre.
- Sal, Pimienta y Canela.

### TRANSCRIPCIÓN LITERAL:

Lavas la carne, le quitas el desperdicio y haces tajadas. Ejecutado así, la echas en una cazuela. Fríes tocino gordo con manteca y se lo echas. Lo pones a marear a lumbre lenta que no se pegue. Ya mareado, haces una salsa de perejil y ajos machacados se la echas. Añades vinagre, pimienta, canela, agua y sal. Lo dejas cocer, renovándole de agua y lumbre según vaya necesitando, hasta estar tierna la carne. Ya tierna, lo pruebas de sal, lo especias y a poco lo apartas

<https://www.mepillasquisando.com>