

Waly



tres cuartos de cordero en trozos



harina



cazuela



cebolla



2 zanahorias



sal



pimiento



aceite



laurel



patatas



cazuela barro



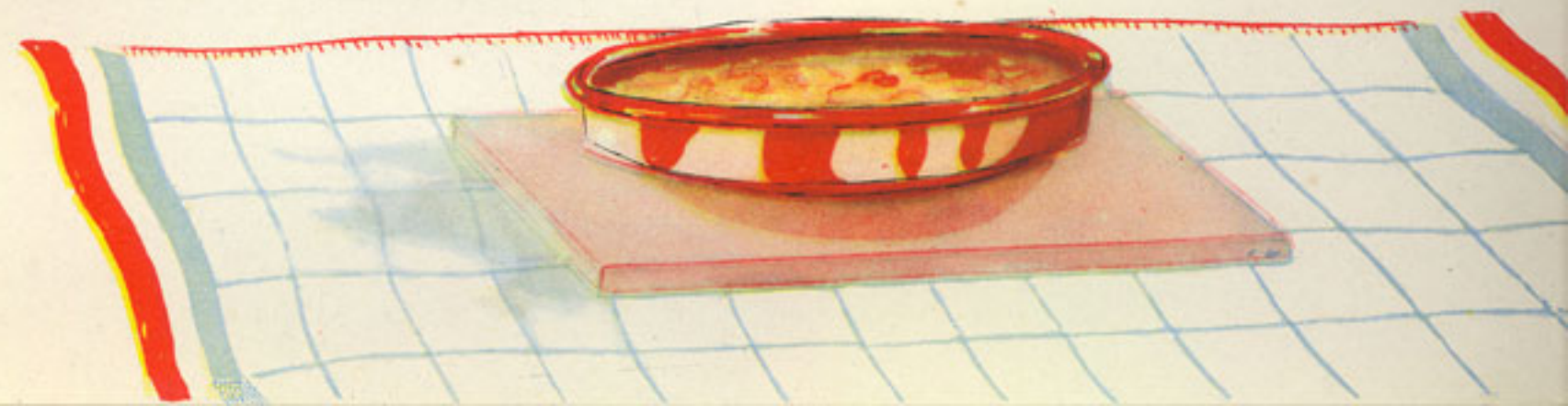
perejil

Navarin de cordero

RACION PARA 4 PERSONAS

Creaciones Eva

PROHIBIDA LA REPRODUCCION
INSTRUCCIONES AL DORSO



NAVARIN DE CORDERO

Ración para 4 personas

Dentro de un mes enviaremos a Vd. la siguiente colección de fichas, si no dispone lo contrario.

Siempre que nos escriba, le rogamos indique su número de suscriptora.

RECETA

CORDERO.—

Sobre una tabla cortaremos en trozos grandecitos tres cuartos de cordero (delantero)

CAZUELA. - HARINA. - CEBOLLA. - ZANAHORIA. — Espolvorearemos de harina los trozos y los pondremos al fuego en una cazuela, junto con 1 cebolla picada, 2 zanahorias en trozos, sal, una pizca de pimienta, media hojita de laurel y 2 cucharadas de aceite. Le daremos a todo de vez en cuando unas vueltas, y cuando esté casi hecho, le agregaremos 2 patatas en trozos grandecitos cortadas en forma de dientes de ajo y taparemos la cazuela.

CAZUELA DE BARRO.—

Una vez hecho el cordero, lo sacaremos con una espumadera a una cazuela de barro y le verteremos encima toda la salsa.

PRESENTACION.—

Seguidamente lo espolvorearemos con un poco de perejil picado y lo serviremos en la misma cazuela de barro.