

Lista de ingredientes para la receta Cordero marinado

Ingredientes

- Vino Cabernet Sauvignon 750 cc
- Cebolla 1 Unidad
- Pimienta Negra en grano 1 cdita.
- Laurel 2 Hojas
- Ajo 3 Dientes
- Carne de Cordero 1 k
- Apio 2 Ramas
- Pimienta de Jamaica 1 cdita.
- Romero 1 Rama
- Zanahoria 1 Unidad
- Perejil 1 Rama
- Tomillo Rama

Bebida sugerida

- Cabernet Sauvignon 1998 -

Cordero

- Sal A gusto
- Cebolla 1 Unidad
- Laurel 2 Hojas
- Pimienta de Jamaica 4 Granos
- Ajo 1 Diente
- Romero 1 Rama
- Clavo De Olor 1 Unidad
- Aceite De Maíz 1 cda.
- Zanahoria 1 Unidad
- Perejil 1 Rama
- Tomillo 1 Rama

Masa para sellar

- Harina 300 grs.
- Agua Cantidad necesaria
- Sal fina 1 cda.

Salsa

- Sal A gusto
- Harina 1 cda.
- Vino reservado de marinada

- Perejil 2 cdas.
- Ajo 1 Diente
- Aceite De Maíz 1 cda.
- Naranja 1 Unidad
- Verduras reservadas de marinada

Varios

- Perejil