

# Lista de ingredientes para la receta Gigot de cordero en masa de pan integral

## Ingredientes

- Gigot de Cordero 1 Unidad
- Sal y Pimienta A gusto

## Guarnición

- Puntas de espárragos 8 Unidades
- Sal y Pimienta A gusto
- Morillas 1/2 Taza
- Manteca 1 Nuez
- Habas 1/2 Taza
- Panceta ahumada 100 g

## Manteca de hierbas

- Tomillo 1 cedita.
- Manteca 100 g
- Perejil 1 cedita.
- Miga de pan fresco 2 Rodajas
- Romero 1 cedita.
- Salvia 1 cedita.
- Mejorana 1 cedita.

## Masa de pan integral

- Agua 550 cc
- Harina integral 200 Cantidad necesaria
- Aceite De Oliva 50 cc
- Sal 1 cdas.
- Levadura en polvo 50 g
- Harina 0000 800 g

## Salsa

- Oporto 2 cdas.
- Sal y Pimienta A gusto
- Fondo oscuro de cordero 200 cc
- Crema de leche 1/2 Taza
- Manteca 1 cda.
- Echalottes 1 Unidades
- Morillas 1 cda.