

Lista de ingredientes para la receta Guiso de cordero “a l ‘ancienne” con puré de leguminosas y zanahorias asadas

Ingredientes

- Manteca Cantidad necesaria
- Fondo de cordero 1000 cc
- Cognac 100 cc
- Cebollas 2 Unidades
- Pimentón dulce A gusto
- Pimiento amarillo 1 Unidad
- Laurel 1 Hojas
- Paleta de Cordero 1 k
- Sal y Pimienta A gusto
- Crema de leche 200 cc
- Echalottes 2 Unidades
- Perejil 3 Ramas
- Tomillo 1 Rama
- Panceta ahumada 200 g

Puré de garbanzos y porotos negros

- Caldo de verduras Cantidad necesaria
- Porotos negros 300 g
- Sal y Pimienta A gusto
- Manteca 50 g
- Garbanzos 300 g
- Agua fría Cantidad necesaria
- Crema de leche 50 cc
- Panceta ahumada 200 g

Zanahorias asadas

- Sal A gusto
- Cebollas 2 Unidades
- Tomillo A gusto
- Manteca 50 g
- Zanahorias 4 Unidades
- Azucar 1 cda.