Agnello piccino, piccino



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cebolla: 1 Unidad
Pata de cordero: 1 Unidad
Agua: Cantidad necesaria
Harina: 300 grs.
Manteca: 100 g
Clavo De Olor: 1 Unidad

Guarnición

Berenjenas: 2 Unidades
Sal: A gusto
Tomates: 4 Unidades
Aceite De Oliva: 100 cc
Papas: 2 Unidades
Cebolla: 1 Unidad
Ajo: 1 Diente
Orégano: A gusto

Varios

Pan Tostado: A gusto

Preparación de la Receta

- Deshuese el *cordero* y corte en cubos grandes.
- Hinque el clavo en la *cebolla*.
- Mezcle la *harina* con el agua hasta formar un engrudo.
- Disponga la carne de *cordero* en una *cacerola* de hierro con la *cebolla* y la *manteca*.
- Tape y selle con la mezcla de *harina* y agua.
- Cocine en el horno caliente durante 1 1/2 hora aproximadamente.

Guarnición

- Pique finamente el *ajo*

- Pele las papas y corte en rodajas finas.
- Corte las berenjenas en rodajas en sentido transversal.
- Corte los tomates en rodajas.
- Corte la *cebolla* en aros.
- En un bowl mezcle las papas, las berenjenas, la mitad de los tomates, las cebollas, el *ajo*, el *orégano* y la sal.
- Disponga en una terrina, termine con una capa de tomates y aceite de oliva.
- Cocine en el horno caliente durante 30 a 40 minutos aproximadamente.

Presentación

- Sirva tostadas en el fondo de una fuente, encima el *cordero* y las verduras en un costado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/agnello-piccino-piccino