

# Pane Fratau (Pan milhojas con huevo poché)



## Ingredientes

**Vinagre:** Cantidad necesaria

**Cordero:** 500 g

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Apio:** 2 Ramas

**Pane carasau o carta de música:** 12 Unidades

**Tomates Perita:** 6 Unidades

**Cebolla:** 1 Unidad

**Huevos:** 8 Unidades

**Sal:** Cantidad necesaria

**Queso de Oveja:** 400 g

**Zanahoria:** 1 Unidad

## Preparación de la Receta

**Para el Pane Fratau (Pan milhojas con huevo poché) :**

**Para el relleno :**

- *Deshuesar* la pata de *cordero*.
- Hacer un caldo con los huesos, hojas de *apio*, *zanahoria* y *cebolla*. Cortar la carne en cubos irregulares
- En una olla colocar aceite de oliva, *ajo* pelado y machacado. Dejar *dorar* y añadir el *cordero* en cubos, cocinar 5 min y añadir el *tomate* en lata. Cocinar durante una hora hasta que la carne este tierna.

**Para el armado :**

- Cubrir la base de un aplaca para horno con el pan, mojar con caldo de *cordero*, esparcir queso rallado, poner una capa del estofado de *cordero*, volver a esparcir queso rallado, cubrir con pan, mojar con caldo y repetir capas de estofado y queso.
- Llevar al horno a 200°C durante 10 min.
- Sacar del horno, cortar y emplatar.

