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 200ºc durante 10 min.
- Sacar del horno, cortar y emplatar

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pane-fratau-pan-milhojas-con-huevo-poche