Lista de ingredientes para la receta Tortillas de zucchinis con cordero especiado

Ingredientes

- Puerro 1 Unidad
- Polvo de hornear 1 cdita.
- Huevos 2 Unidades
- Zuchini 3 Unidades
- Sal y Pimienta A gusto
- Cebolla de verdeo 1 Unidad
- Harina 2 cdas.
- Aceite De Oliva 20 cc

Cordero especiado

- Bayas de enebro 1 cdita.
- Caldo de verduras 100 cc
- Sal gruesa 1 cda.
- Aceto balsámico 50 cc
- Pimienta verde en grano 1 cdita.
- Ajo 2 Dientes
- Vino Tinto 100 cc
- Clavo De Olor 1 Unidad
- Pimienta A gusto
- Aceite De Oliva 20 cc
- Cordero (Pata) 400 g
- Salsa Tabasco Unas gotas

Salsa de Martini

- Mostaza en grano 1 cda.
- Perejil fresco 2 cdas.
- Martini seco 250 cc
- Salvia 3 Hojas
- Sal y Pimienta A gusto
- Manteca fría 80 grs.
- Romero 2 Ramas
- Menta 5 Hojas