



CORDER AL FORN AMB BRESQUILLA

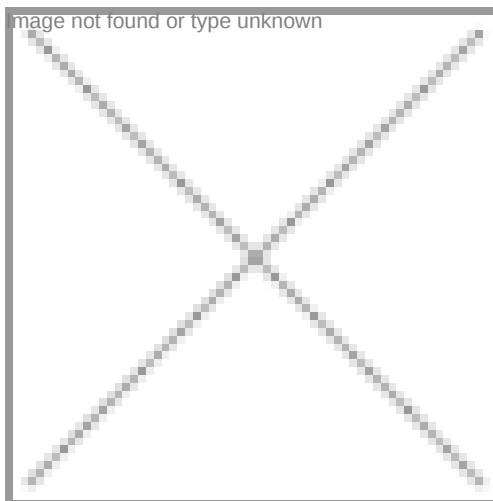
INGREDIENTS PER A 4 COMENSALS

- 800 g de corder tallat en trossos
- 0.5 g de pasta de pimentó
- 1 g de pebre roig
- 200 ml de vi blanc
- 40 g de oli d'oliva
- 1 rama de romer
- 100 g de pernil salat
- 1000 ml de caldo de carn casolà
- 800 g de bresquilla
- sal
- pebre

LA PREPARACIÓ

- Talla el corder en trossos i condimenta'ls amb sal, pebre, pimentó, la pasta de pimentó, els claus, el vi blanc, l'oli d'oliva i el romer. Passa-ho tot a una plata de forn, juntament amb el pernil, tallat en trossets i cuina-ho durant 35 minuts a 200 °C, regant-ho amb el suc que s'hi va formant. Mentrestant, pela les bresquilles i talla-les en daus. Incorpora-les a la plata del forn en els últims 10 minuts. Servix-ho calent.

image not found or type unknown



INFORMACIÓ NUTRICIONAL

Hidrats de carboni 18.9 g	Grases 38.3 g
Kcal 586	Proteïnes 32.1 g