



JARRETES DE CORDERO CON GUARNICIÓN

LAMB SHANK
JARRETS DE MOUTON

CONSERVAS ARTESANAS



Lahoz

Lahoz

JARRETES DE CORDERO

Ingredientes naturales: Dos jarretes de cordero, cebolla, aceite de oliva virgen extra, vino rancio, sal y especias.
Preservar de la luz solar y la humedad
Producto esterilizado

MODO DE PREPARACIÓN:
Calentar en un recipiente a fuego suave, hasta que empiece a hervir.

Fabricado por: CONSERVAS DE AVES LAHOZ, S.L.
N.R.S.-ES-10.11067/Z • P.I. Centrovía, C/ Buenos Aires, 103
976 144 707 / E. 976 144 707

ANÁLISIS NUTRICIONAL (por 100g.)

23,00



Jarretes de Cordero con Guarnición

Lamb Shank with Garnishing / Jarrets de mouton avec garniture

Para dos personas.

For two persons.

Pour deux personnes.

Parte inferior de la pata trasera del cordero.

The lower part of a lamb's hind leg.

Partie inférieure de la patte arrière du mouton.

Cocemos unos guisantes y una berenjena pequeña a tacos y lo escurrimos.

Boil some peas and a chopped aubergine and drain.

Faire cuire quelques petits pois et une petite aubergine en dés et égoutter.

Calentamos los jarretes en una perola amplia y añadimos las verduras. También podemos calentarlo al horno para que se dore.

Heat the shanks in a large saucepan and add the vegetables. You can also brown it in the oven.

Faire chauffer les jarrets dans une grande sauteuse et ajouter les légumes. On peut aussi le faire chauffer au four pour qu'il dore.