



Frito de Pascua



Ingredientes para 6 personas:

500 grs. de asadura de cordero
100 grs. de guisantes
1 pimiento rojo
Ajos
Laurel
1 guindilla
3 manojos de cebolletas tiernas
2 alcachofas
1 manojito de hinojo
Sal
Pimienta
3 Patatas fritas a cuadraditos

Preparación:

Cuando esta todo cortado se pone el caldero al fuego con aceite, los ajos, el laurel y la guindilla, se añade la asadura y cuando esta dorada sazonar con sal y pimienta, despues se añade el pimiento, los guisantes, la alcachofa, el hinojo y las cebolletas. Se cuece 15 minutos y se le añade la patata frita que tendrá aparte.

Sirvalo enseguida o se puede recalentar.

por Leonor Barceló Cantallops