



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