



CORDERO ASADO CON MELOCOTÓN

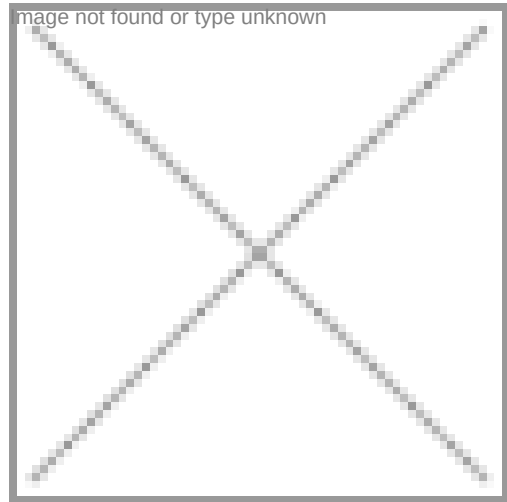
INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 800 g de cordero troceado
- 0.5 g de pasta de pimentón
- 1 g de pimentón
- 200 ml de vino blanco
- 40 g de aceite de oliva
- 1 rama de romero
- 100 g de jamón serrano
- 1000 ml de caldo de carne casero
- 800 g de melocotón
- sal
- pimienta

LA PREPARACIÓN

- Corta el cordero en trozos y condiméntalos con sal, pimienta, pimentón, la pasta de pimentón, los clavos, el vino blanco, el aceite de oliva y el romero. Transfiere todo a una fuente de horno, junto con el jamón, cortado en trocitos y cocina durante 35 minutos a 200 °C, regándolo, con el caldo que se formó. Mientras tanto, pela los melocotones y córtalos en cubitos. Incorpóralos a la fuente del horno en los últimos 10 minutos. Sirve en caliente.

image not found or type unknown



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos
de carbono
18.9 g

Grasas
38.3 g

Kcal
586

Proteínas
32.1 g