



¡Hace tu receta con
RGA Alimentos!



**Arrollado de pierna de cordero relleno
con reducción de vino tinto y mermelada de ruibarbo
guarnición: papas rústicas**

INGREDIENTES:

Reducción:

- 500 ml de vino tinto
- 100 gr -Mermelada de ruibarbo
- 1 cucharada de miel
- 1 ramita de romero fresco
- Sal y pimienta al gusto

Papas rústicas:

- 1 kg de papas
- Aceite
- Romero seco o fresco
- Sal gruesa
- Pimienta negra molida

¡Hace tu receta con **RGA Alimentos!**

PREPARACIÓN PARA LA REDUCCIÓN:

- En una cacerola pequeña, colocar el vino tinto, la mermelada de ruibarbo, la miel y la ramita de romero.
- Cocinar a fuego medio hasta que se reduzca a la mitad y tenga una textura espesa, unos 10-15 minutos.
- Salpimenta al gusto y reserva.

PREPARACIÓN PARA LAS PAPAS RÚSTICAS:

- Lavar bien las papas, dejando la cáscara.
- Cortarlas en gajos gruesos.
- Colocalas en una bandeja para horno, rocía con aceite de oliva, espolvorea romero, sal gruesa y pimienta.
- Hornear aproximadamente 45 minutos, hasta que estén doradas y crujientes.

¡Listo, a disfrutar!



RGA
RÍOGRANDE
MUNICIPIO



RGA
RÍOGRANDE
MUNICIPIO