



¡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:

Arrollado de cordero:

- 1 pierna de cordero
- 300 gr de panceta en fetas
- 500 gr de zanahorias en tiras
- 2 Morrones rojo en tiras
- 200 g de espinaca fresca
- Sal y pimienta c/n
- Aceite de oliva

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

PREPARACIÓN:

- Abrir la pierna de cordero en forma de manta.
- Colocar papel film sobre la carne y con ayuda de un mazo de cocina, aplanar la carne hasta que tenga un grosor uniforme.
- Salpimentar por ambos lados al gusto.
- Colocar sobre la carne una capa de panceta, luego las tiras de zanahoria, morrón y la espinaca fresca.
- Enrollar la pierna con cuidado y ácala con hilo de cocina.
- Calentar una sartén grande con un poco de aceite de oliva.
- Dorar el arrollado unos 2-3 minutos por lado.
- Hornear durante 60-70 minutos a 180°C.
- Retirar del horno y esperar 10 minutos antes de cortarlo.

¡Listo, a disfrutar!



RGA
RÍOGRANDE
MUNICIPIO



RGA
RÍOGRANDE
MUNICIPIO