



Paletilla de cabrito lechal +

EL NIDO

INGREDIENTES:

Paletilla de cabrito lechal de, aproximadamente, 300gr.

Patatas, cebolla, tacos jamón serrano, tomate, ajos, tomillo, pimienta, pimentón, sal, aceite, vino blanco y cerveza.

ELABORACIÓN:

Sazonar la paletilla sobre una bandeja de hornear con sal y pimienta; añadir patatas, cebolla, tacos de jamón y espolvorear por encima pimienta, pimentón y tomillo al gusto. Añadir un chorrito de aceite, vino blanco y cerveza. Hornear una hora a 200°C y servir.

Tipo de vino:
Joven crianza

Uvas:
70% Cabernet Sauvignon y
30% Monastrell

Crianza:
22-26 meses
en barricas nuevas de
roble Francés y Americano

D.O. JUMILLA

Receta realizada por
**Restaurante y salón de celebraciones
MEDIA LUNA**
Jumilla, Murcia. España