

Codillo al aroma de hierbas

Tipo de plato: Carnes · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Noemí

INGREDIENTES

0

	Aceite oliva
0,50 vaso/s	Vino tinto
4 rama/s	Tomillo
	Sal
4 rama/s	Romero
1	Puerros
	Laurel
2	Codillos — frescos
1	Cebollas
	Apio
3 dientes	Ajos
1	Zanahorias

ELABORACIÓN

Salar los codillos y embadurnarlos con aceite bien.

Picar las verduras y ponerlas en el fondo de la cubeta con un chorreón de aceite, sal y el laurel. poner primero un cocillo y dos ramas de romero y dos de tomillo, colocar encima el otro con las hierbas restantes y regar con el vino.

Programa 91, 2h.