

Codillo al aroma de hierbas

Tipo de plato: Carnes | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos

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.