

# Recetas Sabores del Quijote

**CORDERO**

Argamasilla de Cva  
22-23 Abril



PRODUCTOS Y PLATOS  
DE NUESTRA TIERRA

## CORDERO FASH AL BALUT

### Ingredientes:

- 4 Cuellos de cordero del Valle de Alcudia
- 1/2 Pimiento rojo
- 1/2 Pimiento verde
- 20cl. de aceite de oliva de Fuencaliente
- 2 Cebollas medianas
- 3 Dientes de ajo
- Sal
- 1 Tomate
- 6 Hebras de azafrán
- 10 Bellotas peladas
- Especias árabes
- Fondo de carne o vino blanco

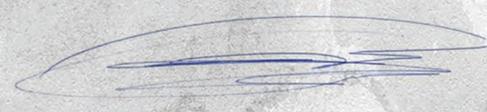
### Elaboración:

Marcar en aceite los cuellos de cordero abiertos en dos.

Picar en brunoise las verduras y ponerlas en una bandeja de horno, colocamos encima los cuellos sazonados de especias y sal, añadimos el fondo de carne o vino blanco y 7 bellotas. Hornear 2 horas a 160°C tapado y 10 minutos a 180°C destapado.

Dejamos enfriar y desmigalar los cuellos, pasamos la salsa por el chino.

Mezclar la carne con una parte de la salsa y se monta en aro sobre el plato. Desmoldamos y sal-sear a gusto. Decoramos con las bellotas restantes hechas láminas.



*Antonio Alonso Gil*  
Propietario Hotel Sierra Madrona