

Julio medicina

Noviembre
11, 1998

Seco de Cordero

- 1 libra de Cordero
- 1 cebolla grande
- 3 dientes de ajo
- 1 tomate
- 1 paquete de culentis
- 2 cucharadas de
- rayadura de leche
- vinos blancos.

Cortar la carne
en trozos grande
sazonarles primero
S. P. C.

frier el cordero luego
romente se le agrega
la cebolla cortada
pequeña. Tapar la
olla para que se de

la cebolla, luego
el ajo picado se
romese

Camp Capuce 7

Cacchaz Urquyutu

luego el Tomate
pequeño - (sin pepes)
luego color -

El pozquito de ^{y leche} Kulanto
lo licuis con un poco
de agua. Eso se lo
agrega al guiso.

Tapas la olla y que
comenze a andar.

Lo mueres le echa vino
blanco y un poco de
agua para que cocine
el cordero. Provarle sal
y punto.