

CODILLOS

Receta para 4 personas:

- 4 Codillos
- 2 Ñoras enteras
- 3 Zanahorias cortaditas
- 2 Cebollas rubias cortaditas
- 1 Cebolla roja cortadita
- 1 Cucharita cafetera de pimienta blanca
- Sal al gusto
- 1 Litro de caldo de carne
- 1 Copa de Coñac
- 1/2 Litro de vino blanco
- 2 Cucharas soperas de miel

Todos los ingredientes se ponen en la cazuela en crudo y a fuego medio.

Los codillos estarán listos en 2 horas, vigilando que nunca se queden sin salsa, si es necesario se le añadirá agua hasta que cubra a los codillos y esperaremos a que reduzca todo.

Extraordinarios!!!!!!