

I N G R E D I E N T E S

PAPINES CON PANCETA

Papines
Panceta
Sal y Pimienta
Aceite de oliva

P R O C E D I M I E N T O

1. En una cacerola con agua fría poner 1 kilo de papines bien lavados, hasta que el agua empiece a hervir. Reservar.
- 2-En una sartén o plancha bien caliente, agregar una cucharada de aceite de oliva. Dorar la pancetta bien picada y retirarla. Reservar.
- 3- Agregar los papines en esa misma sartén con un chorrito de aceite de oliva, sal y romero, y cocinar hasta que estén doradas.) al horno con fuego fuerte y precalentado.

LISTO!! RÍQUÍSIMOS Y FACILÍSIMAS!!!

