

SANTA CRUZ

Patagonia Argentina



Santa Cruz
Gobierno de la provincia

羔羊肉玉米饼

材料

500克羔羊臀肉

½ 半个洋葱

1棵橙子

1个青甜椒

1个红甜椒

适量酱油

1棵牛油果

适量的生菜

玉米饼皮

做法

步骤一：首先将羊臀肉切成小条。

步骤二：把洋葱、水、橙汁、青红甜椒和酱油用料理机打成酱。添加于肉并腌制，最好在冰箱中腌制一夜，但也可以即时腌制使用。

步骤三：在非常热的锅中煮煎肉条。

步骤四：饼皮内包入奶油奶酪、切碎的生菜、熟肉和牛油果，卷起来制作成玉米饼。

A close-up photograph of a white plate containing a Criollo-style lamb chop. The chop is browned and sits atop a bed of sautéed onions and green peppers. To the right of the chop is a portion of mashed potatoes, garnished with fresh green herbs and a single cherry tomato. The background is softly blurred, focusing attention on the food.

克里奥尔风味羔羊排

材料

2 块羔羊排：里脊肉排或腿排

1个洋葱

1个甜椒

2根青葱

3个马铃薯

500毫升番茄酱

适量的豌豆

做法

在非常热的煎锅上煎羊排，两面煎。放置备用。在同一个锅中加入蔬菜，煮炒 15 分钟。加盐和胡椒调味。

加入番茄酱、马铃薯，最后加入肉。在不加盖的锅中煮 15 - 20 分钟。配上新鲜的豌豆一起享用。

咖喱羔羊排

材料

4块羔羊肩排

2个茄子

2汤匙咖喱

1汤匙芥末

1汤匙酱油

5汤匙玉米油

1棵橙子

1棵柠檬

做法

步骤一：我们首先准备羊排。

步骤二：制作咖喱调味酱。

将咖喱与油、盐、酱油和芥末混合。

步骤三：把羊排放入深盘子里，涂上调味酱上色，并淋上柠檬汁和橙汁。

步骤四：放到预热的烧烤架上，与茄子片一起烹饪。

每面翻转煎烤7分钟，然后享用！



Santa Cruz
Gobierno de la provincia

SANTA CRUZ

Invita a un nuevo comienzo.

