

CALDERETA DE CORDERO

INGREDIENTES:

- 800 g De cordero en trozos pequeños
- 300 g De cebolla
- 250 g De setas o champiñones
- 70 g (3/4 cubilete) de aceite
- 2 dientes de ajo
- 150 g (1 $\frac{1}{2}$ cubiletes) de vino blanco
- 100 g (1 cubilete) de agua
- 1 yogur natural
- 2 pastillas de caldo de carne
- Pimienta

PREPARACIÓN:

Vierta en el vaso el aceite, la cebolla y los ajos. Trocéelos 6 segundos a velocidad 3 $\frac{1}{2}$. Añada las setas o champiñones troceados y programe 5 minutos, temperatura 100° velocidad 1. Cuando termine abra el vaso y ponga la mariposa en las cuchillas

A continuación, añada el cordero, que habrá pasado previamente por harina, y rehóguelo 2 minutos, a temperatura 100° velocidad 1. Incorpore el vino, el agua, las pastillas y la pimienta, y programe 20 minutos, temperatura 100° velocidad 1.

Cuando le falten unos minutos, compruebe si la carne está hecha, de no ser así, programe unos minutos más

Cuando esté listo, agregue el yogur y mezcle 7 segundos a velocidad 1. Rectifique la sazón y si fuera necesario añada más agua.