

CALDERETA MANCHEGA

Ingredientes:

- ½ kg. de espalda de cordero en trozos pequeños
- ½ cubilete de aceite
- 1 seso de cordero
- 1 hígado de cordero
- 2 dientes de ajo
- 1 cebolla
- 2 pimientos verdes
- 4 tomates muy maduros
- 1 hoja de laurel
- tomillo y orégano
- la cantidad de agua que admita
- sal
- pimienta

Preparación:

Poner todos los ingredientes en el vaso menos la carne, el agua y las hierbas aromáticas. Tapar, cerrar y triturar a velocidad 4. Limpiar las paredes del vaso con la espátula, y poner el cestillo con la carne previamente condimentada con sal, pimienta, laurel, tomillo y orégano. Tapar y cerrar y poner el colador, programando 15 minutos, velocidad 1, temperatura 100.

Una vez terminado el tiempo, incorporar 3 cubiletes de agua, y conectar 10 minutos más, velocidad 1, temperatura 100. Si fuera necesario, añadir un poco más de agua.

Comprobar si el cordero está tierno, de no ser así, conectar nuevamente 10-15 minutos más.

Verter todo el contenido en una fuente de servir, rectificar la sazón, mezclar bien y servir MUY CALIENTE, junto con patatas fritas cortadas en cuadraditos.