

Libreta: Carnes
Creado: 24/03/2018 22:19
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/cordero-al-chilindr%C3%B3n.html>

Cordero al chilindrón

INGREDIENTES

1 Kg. de cordero troceado
1 cebolla picada fina
1 pimiento verde picado
2 dientes de ajo picado fino
2 tomates picados finos
2 dientes de ajo machacados en un mortero con un poco de vinagre
1 cucharada de puré de pimiento choricero
1 vaso de vino blanco
caldo o agua
harina
aceite
sal y pimienta

PREPARACIÓN

Pochamos en una cazuela con aceite la cebolla, el pimiento, el ajo y el tomate sazonados.

Pasamos el cordero salpimentado por harina y lo freímos en una sartén con aceite. Añadimos a la verdura pochada, el vino y el puré de pimiento choricero y por ultimo, el cordero. Cubrimos con el caldo o agua.

Probamos de sal y dejamos cocer a fuego muy suave. Tardara unos 30 minutos o algo mas. Cuando este a punto, añadimos el majado de ajo y vinagre y servimos