

Libreta: Carnes
Creado: 24/03/2018 22:19
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/cordero-en-caldereta-al-estilo-del-condado-de-huelva.html>

Cordero en caldereta al estilo del Condado de Huelva

INGREDIENTES

1 Kg. de cordero
1 Cebolla
1 cabeza de ajos
2 tomates
1 rama de perejil
1 pimiento
8 cucharadas de Aceite de oliva
Sal a su gusto
Para el majado
Pimienta negra molida
Miga de Pan
1 cucharadita de pimentón
Comino a su gusto

PREPARACIÓN

Se parte la carne en trozos y se pone en una olla, se cubre de agua fría y se pone a hervir. Se espuma durante la ebullición y se le agregan los tomates, pimiento y cebolla cortados en trozos, el laurel, la cabeza de ajos entera; se agrega también el aceite y se salpimenta.

Se deja cocer lentamente este conjunto y cuando la carne esté tierna se le añade el majado muy bien triturado y desleído en una cucharadas de agua. Se dejan hervir un par de minutos y se separa del fuego.