

Libreta: Carnes
Creado: 24/03/2018 22:19
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/cordero-en-caldereta.html>

Cordero en caldereta

INGREDIENTES

1 kilo de cordero
150 g. de jamón
3 cebollas medianas
2 pimientos verdes
4 dientes de ajo
1 hoja de laurel
1 vaso de vino tinto
Aceite, sal, pimienta, perejil
1 cucharadita de harina

PREPARACIÓN

Cortar el cordero en trozos pequeños y salpimentar

Picar las cebollas, los ajos, los pimientos, el jamón, el laurel y el perejil.

En una cazuela de barro, poner una parte del picadillo, añadir encima la mitad del cordero, cubrir un poco mas de picadillo, poner el resto del cordero y encima, el resto del picadillo.

Rociar con el aceite, el vino y agua.

Tapar la cazuela y cocer a fuego lento hasta que el cordero esté tierno.

Añadir la harina a la salsa para que espese y acabar de cocer de cocer unos minutos mas.

Servir en la misma cazuela