

**Libreta:** Carnes  
**Creado:** 24/03/2018 22:19  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/cordero-guisado-con-rabanitos.html>

---

## Cordero guisado con rabanitos

### INGREDIENTES

1,5 kg de cordero troceado.  
3 cebollas rojas.  
1 morrón rojo.  
1 diente de ajo.  
16 rabanitos.  
16 zanahorias torneadas.  
1 vaso de salsa de tomate.  
2 cucharadas de harina.  
15-20 granos de pimienta negra.  
1 ramita de romero.  
Sal y aceite.  
Agua.  
Perejil picado

### PREPARACIÓN

Pela los rabanitos y ponlos a cocer en agua hirviendo con sal junto con las zanahorias torneadas. Déjalos cocer 10 a 15 minutos.

Sazona el cordero y dóralo en una cacerola con aceite y una ramita de romero. Pica el morrón y las cebollas y agrégalos a la cacerola cuando el cordero esté dorado.

Añade los granos de pimienta y rehoga.

Incorpora la harina y sigue rehogando hasta que la harina tome un color tostado

Añade la salsa de tomate y cubre con agua. Mezcla y deja cocer a fuego medio durante 40-45 minutos.

Cuando el cordero esté tierno, retira los trozos de carne y tritura la salsa. Una vez procesada la salsa, vuelve a introducir el cordero.

Saltea en una sartén, con aceite y un diente de ajo, los rabanitos y las zanahorias cocidas. Espolvorea con perejil picado y agrégalo todo a la cacerola de cordero.