

Libreta: Carnes
Creado: 24/03/2018 22:19
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/cordero-irland%c3%a9s.html>

Cordero irlandés (Irish Stew)

INGREDIENTES

- 1 kilo de cuello y faldilla de cordero cortado en trocitos
- 1 cebolla grande
- 3 zanahorias
- 1 puerro
- unas hojas de col
- 2 dientes de ajo
- 1 kilo de patatas
- perejil, tomillo y comino
- sal y pimienta

PREPARACIÓN

Pelar las patatas y cortar en dados no muy pequeños. Picar la cebolla, los dientes de ajo y el perejil. Pelar las zanahorias y cortar en rodajas. Limpiar el puerro y cortar en trozos. Lavar las hojas de col y picar.

Coloque en una olla exprés una capa de carne. Cúbrala con una capa de patatas y cebolla y demás verduras, otra de carne, otra de patatas y verduras y así sucesivamente.

La última capa será de ajo, cebolla y perejil picado. Añadir sal y pimienta, tomillo y un poco de comino.

Añadir agua con una pastilla de caldo de verdura. El agua no debe cubrir totalmente la última capa.

Tapar la olla y dejar cocer a fuego medio durante unos 45 minutos desde el momento en que comience a girar la válvula.

Se sirve bien caliente, espolvoreado con otro poco de perejil crudo picadito.