

**Libreta:** Carnes  
**Creado:** 24/03/2018 22:26  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/menestra-de-cordero.html>

---

## Menestra de cordero

### INGREDIENTES

- 1,200 Kg. de cordero
- 175 gr. de guisantes frescos
- 150 gr. de zanahoria
- 4 alcachofas
- 4 patatas
- 4 cebollitas
- 1 cebolla
- 1 dl. de aceite
- 1 vaso de vino blanco
- Perejil picado

### PREPARACIÓN

Cortar las zanahorias en rodajas, pelar las cebollitas, cortar las patatas en trozos y reservar todo.

Cortar el cordero en trozos, salpimentar y pasar por harina. Freír el cordero en una sartén.

Poner el dl. de aceite en una cazuela; echar la cebolla y los trozos de cordero. Revolver unos minutos. Añadir las cebollitas, los guisantes, la zanahoria y las patatas. Rehogar unos minutos y añadir el vino blanco.

A los 10 minutos cubrir con agua hirviendo y dejar cocer.

Cuando todo esté tierno añadir las alcachofas, espolvorear con perejil y servir