

Será por recetas



Caldereta de cordero

Carnes, Recetas fáciles

 6 Personas

 45 Minutos

 Fácil

 Enviada el 12/11/2012

Ingredientes

- 750g de cordero
- 3 tomates grandes maduros
- 1 cebolla
- 4 dientes de ajo
- 2 lonchas de jamón gruesas
- 1 loncha de tocino
- Vino blanco
- perejil
- Aceite
- Sal
- Tomillo
- Laurel

Elaboración

Partir el cordero en trozos cómodos para guisar. Poner en el fuego una olla amplia, con 4 cucharadas de aceite. Añadir la cebolla cortada en trozos y los dientes de ajo enteros. Antes de que se doren, incorporar los tomates pelados y cortados en trozos, el jamón y el tocino en dados.

Después dar unas vueltas con la cuchara de palo, añadir el cordero, saltear un poco y echar medio vaso de vino blanco. Dejar hervir hasta que esté bien tierno (dejar hervir durante más o menos media hora). Por último añadir las hierbas y la sal, antes de sacarlo del fuego.

Dejar reposar unos minutos y servir bien caliente.



Autor receta de Caldereta de cordero

MasterCook

 40 Recetas publicadas

 Valoración 3/5

 Miembro desde 15/06/2012