



Descubra las recetas que le proponemos

Cordero estofado

INGREDIENTES

1 pierna de cordero de kilo y medio troceada
6 patatas pequeñas
1 tomates maduros
6 cebollas pequeñas
1 cabeza de ajos
6 granos de pimienta negra
1 clavo (especia)
2 hojas laurel
1 vaso mediano de vino tinto
1 vaso mediano de aceite de oliva
1 vaso mediano de agua
1 onza de chocolate puro (opcional)
sal

PREPARACIÓN:

1. Se pone la sartén con el aceite, cuando está caliente se añade todo junto y al mismo tiempo: la carne, las cebollas enteras (pero sin la piel), la cabeza entera de los ajos (pero con un cortecito por la mitad de los dientes (se evitará que salpique). Se va dando vueltas en el aceite. Conforme se vea que se van dorando los ingredientes se van separando.
2. Se prepara una cazuela con el agua y el vino al fuego. Se añaden los ingredientes sofritos en el paso 1.
3. Volvemos a la sartén y en el mismo aceite se fríen las patatas y se echan también a la cazuela.
4. Volvemos de nuevo a la sartén y se fríe un poco el tomate entero y se echa a la cazuela (el tomate y el aceite).
5. Se agrega a la cazuela el clavo, la pimienta, el laurel, la sal (y el chocolate si se opta por ello). Tiene que estar hirviendo hasta que la carne se pone tierna. Si se seca y no está aun tierna la carne, se le va añadiendo un poco de agua y de vino.