



Descubra las recetas que le proponemos

## Caldereta

### INGREDIENTES

cordero cortado  
aceite  
sal  
ajos  
cebolla  
tomate de bote  
pimentón  
vino  
almendras trituradas

### PREPARACIÓN:

1. Se pone aceite en una sartén, se sofrien ajos y con ellos la carne cortada y sazonada.
2. Cuando está bien sofrita, se le pone cebolla y se sigue friendo.
3. Cuando está bien sofrita sele añade un poco de tomate de bote.
4. Cuando está bien sofrita se le pone un poquito de pimentón, y para que no se quemese se añade vino y almendras trituradas, se deja cocer.
5. Cuando se ha consumido el vino, se le añade agua hasta que esta cueza, tiene que quedar poca salsa.