



<https://www.mepillasquisando.com>



Menestra de Cordero

RACION PARA 4 PERSONAS

MENESTRA DE CORDERO

RACION PARA 4 PERSONAS

RECETA

- CORDERO.**— Se necesita kilo y cuarto de cordero, a poder ser de paletilla. Se cortará en trozos.
- SARTEN - ACEITE - AJO.**— En una sartén se echan 125 gramos de aceite y se frie en él un diente de ajo, retirándolo una vez frito.
- JAMON.**— Seguidamente se echarán al aceite 50 gramos de jamón cortado en pedacitos, dándoles una vuelta en el mismo y retirándolos a un plato. Los trozos de cordero que tenemos cortados se echan a la sartén dejándolos REHOGAR y se colocan en una cazuela de barro. (Sin el aceite)
- CEBOLLA-AJO-TOMATE.**— Se pican, una cebolla de tamaño regular y dos dientes de ajo, echando todo a la sartén arriba mencionada y friéndolo hasta que se dore. Inmediatamente se añaden 2 tomates frescos partidos en trozos y se tienen a fuego lento hasta que se frían. Una vez fritos, añádase medio litro de agua a la sartén, dejando hervir todo durante 15 minutos.
- COLADOR.**— Transcurrido este tiempo se pasa por un colador todo el contenido de la sartén, vertiéndolo sobre el cordero que tenemos dispuesto en la cazuela de barro.
- SAL.**— Sálese todo ello según gustos.
- CAZUELA de BARRO. — GUI SANTES-CHAMPIÑON PATATITAS**— A continuación y a la cazuela en que tenemos el cordero y la salsa, se añaden un cuarto kilo de guisantes tiernos y el contenido de un bote de champiñones. Déjese hervir todo ello durante 15 minutos y pasado este tiempo añadir un cuarto kilo de patatitas (nuevas) y tenerlo a fuego lento durante media hora. Pasado este tiempo se añaden los pedacitos de jamón que tenemos separados en el plato.
- ALCACHOFAS - HUEVOS. — ESPARRAGOS**— Se cuecen por separado y se añaden a la sartén, los cogollos de cinco alcachofas cortados por la mitad, cuatro huevos duros igualmente cortados y el contenido de media lata de espárragos.
- PRESENTACION.**— Se servirá en la misma cazuela de barro en caliente, espolvoreándolo por encima con perejil finamente picado.



<https://www.mepillasquisando.com>