



<https://www.mepillasquisando.com>



CHOTO EN CALDERETA



RECETA Y FOTOS POR GENTILEZA DE MARI CARMEN RUIZ – DE LANJARON

INGREDIENTES:

- 5 Kg. De Choto ya troceado.
- 2 Cabezas de Ajos.
- 1 Cebolla.
- 2 Hojas de Laurel.
- 1 Pimiento verde.
- 1 Pimiento Rojo.
- 2 Tomates maduros.
- 2 Tomates secos orejones)
- 1 Pimiento de cornicabra seco.
- 1 Lata de Cerveza.
- 1 Vaso de Vino del terreno (clarete).
- Sal, Pimienta y Aceite.
- 1 Cucharada de Harina o maicena.

ELABORACIÓN:

Ponemos la carne en una sartén al fuego y que suelte el jugo, escurrimos y le ponemos los ajos picados, una cebolla picadita, pimienta, laurel, pimientos verde y rojo y un par de tomates. Cuando este un poco pochado se pone una lata de cerveza y se deja reducir un poco. Añadimos el vino, un par de pimientos y tomates secos troceados, se pone un poco de agua y se deja a fuego lento tapado para que se ablande la carne. Cuando le quede poco caldo se pone aceite y se fríe todo un poco para que le quede salsita. Cuando está la carne se pone medio vaso de agua con una cucharada de harina o maicena se deja un par de minutos, Comer caliente.

<https://www.mepillasquisando.com>