



<https://www.mepillasquisando.com>



CALDERETA DE CORDERO



INGREDIENTES:

- 1 Kg. de Carne de cordero.
- 4 Dientes de Ajo.
- 2 Cebollas pequeñas o una grande.
- 2 Tomates maduros.
- 1 Zanahoria.
- 1 Pimiento.
- 1 Vaso de Vino blanco.
- 150 ml. de Caldo de carne.
- Hierbas al gusto.
- 2 Hojas de Laurel.
- 1 Cucharada de Pimentón.
- Sal y Aceite de oliva.

ELABORACIÓN:

Cortamos la carne en trozos no muy grandes, sazonamos y freímos en aceite de oliva hasta dorar, sacamos y reservamos. En el mismo aceite hacemos un sofrito con la cebolla y el pimiento muy picados, cuando la cebolla esté transparente y el pimiento haya cambiado de color, añadimos las hierbas, la hoja de laurel y el pimentón y mezclamos. A continuación añadimos el tomate sin semillas muy picado y que se cocine despacito hasta que no quede nada de líquido. Agregamos la carne, la zanahoria y el vino, dejamos que se evapore el alcohol. Cubrimos con el caldo y guisamos a fuego lento unos 40 minutos o hasta que la carne esté tierna. Servimos en cazoletas de barro y podemos acompañar con patatas fritas al gusto.

<https://www.mepillasquisando.com>