



<https://www.mepillasquisando.com>



## CORDERO ESTOFADO



### INGREDIENTES:

- 1 kg. De carne de Cordero.
- 2 Zanahorias.
- 2 Cebollas.
- 1 Pimiento.
- 6 dientes Ajo.
- 2 Tomates maduros.
- 2 clavos de olor.
- 1 Ramita de Romero.
- 1 Vaso Vino blanco.
- ½ Vaso de Agua.
- Sal y Aceite de oliva.

### ELABORACIÓN:

Cortamos la carne en trozos medianos. En una cazuela ponemos un poco de aceite de oliva y añadimos la carne, los clavos, medio limón, y los dientes de ajos enteros y sin pelar. Cuando esté bien dorada la carne, sacamos y reservamos. En el mismo aceite hacemos un sofrito con la zanahoria, el pimiento y la cebolla. Al rato añadimos el vino dejando que evapore el alcohol y agregamos la ramita de romero y los tomates troceados. Incorporamos la carne y removemos durante unos minutos. Añadimos el agua y tapamos la cazuela. Guisamos a fuego lento durante 40 minutos o hasta que esté tierna la carne. Removemos de vez en cuando para que no se nos pegue la carne. Antes de servir dejamos reposar un par de horas para que se intensifiquen los sabores. Podemos acompañar con unas patatas fritas al gusto.

<https://www.mepillasquisando.com>