



<https://www.mepillasquisando.com>



1098 – 62 – ESTOFADO 1874



Estofado

Compras carne de pierna, si es carnero. Lavada, partida, quitado el desperdicio, la fríes con manteca ó aceite. Frita, la sacas, y en la pringue que te ha quedado fríes cebolla picada. Concluido, se lo echas todo á la carne en una olla y lo revuelves. Añades vino blanco ó vinagre, medio ajo crudo machacado, perejil, pimiento molido, sal, clavos y una raja de canela. Lo pones todo á cocer á fuego lento, tapada la boca de la olla con un papel doble de estraza y un puchero encima. Interin el cocimiento, lo meneas de vez en cuando sin destapararlo. Lo dejas cocer, renovándole de lumbre y vino ó vinagre según necesite, hasta estar tierna la carne. Tierna ya á un tanteo, lo pruebas de sal y lo apartas.



INGREDIENTES:

- 2 Piernas de Carnero. (Choto o cualquier otra carne).
- Manteca o aceite de oliva.
- 2 Cebollas.
- 1 Vaso de Vino blanco o de Vinagre.
- ½ Ajo. Perejil y Pimienta.
- Sal, Clavos de olor.
- 1 Ramita de Canela.

ELABORACIÓN:

Compras carne de pierna, si es carnero. Lavada, partida, quitado el desperdicio, la fríes con manteca o aceite. Frita, la sacas, y en la pringue que te ha quedado fríes cebolla picada. Concluido, se lo echas todo a la carne en una olla y lo revuelves. Añades vino blanco o vinagre, medio ajo crudo machacado, perejil, pimiento molido, sal, clavos y una raja de canela. Lo pones todo a cocer a fuego lento, tapada la boca de la olla con un papel doble de estraza y un puchero encima. Interin el cocimiento, lo meneas de vez en cuando sin destapararlo. Lo dejas cocer, renovándole de lumbre y vino o vinagre según necesite, hasta estar tierna la carne. Tierna ya a un tanteo, lo pruebas de sal y lo apartas.

NOTA: Interin = mientras tanto.

<https://www.mepillasquisando.com>