

CALDERETA DE CORDERO



Ingredientes:

- 1 Kg de carne de cordero deshuesada y en tacos
- 50 g de asadura de cordero
- 4 Dientes de ajo
- Pimienta negra molida
- Perejil
- 10-12 Almendras
- ½ Pimiento seco
- 2 ½ Vasos de vino blanco
- 1 Chorrito de brandy
- Aceite de oliva
- Sal

Elaboración:

1. Sofreímos la carne en la sartén con aceite de oliva, cuando esté dorada, vertemos el vino y el brandy. Dejamos que hierva hasta que el alcohol se evapore.
2. Trituramos los ajos, la pimienta, el perejil y las almendras, añadimos un poco de agua y reservamos.
3. En un caldero ponemos la carne sofrita, añadimos agua hasta casi cubrir la carne, sazonamos y echamos los condimentos triturados anteriormente. Seguimos cocinando todo junto durante 45 minutos.
4. Mientras, en otra sartén con aceite, freímos la asadura de cordero y el pimiento seco. Cuando cojan color, lo trituramos y lo añadimos también al guiso. Dejamos que cueza durante 10 minutos más hasta que la carne esté tierna y la salsa haya espesado.