

Receta de Pierna de Cordero en Salsa

14 Dic 2021



Buenos días a tod@s, para seguir con la segunda parte del refrán y como ayer os dejé una receta de **Mero**, pues hoy os dejo esta riquísima de **Pierna de Cordero en Salsa**, resulta un plato muy apropiado para toda la familia y si os apetece la podéis preparar en las **Fiestas Navideñas** seguro que vuestros invitad@s quedarán encantad@s, y como ya sabéis: "de la mar **el Mero** y de la tierra **el Cordero**".

Ingredientes

- Pierna de cordero troceada (una)
- Cebollas (tres o cuatro)
- Pimiento rojo (uno)
- Zanahorias (dos medianas)
- Tomate triturado
- Brandy (una copita)
- Ajos (tres o cuatro dientes)
- Aceite de oliva
- Sal y Pimienta
- Maicena (una cucharada)
- Mezcla de especias a vuestra elección (tomillo, romero, azafrán, jengibre, pimentón, comino, cilantro, canela en polvo y sésamo)

Modo de Preparación

1. Cortar la pierna en varios trozos grandes
2. Ponerles un poco de sal y pimienta a cada trozo
3. En una cazuela, mejor de barro, poner un poco de aceite de oliva y dorar los trozos de cordero, apartarlos y reservar
4. En la misma cazuela, dorar los dientes de ajo junto con las cebollas, el pimiento y la zanahoria todo bien picadito
5. Cuando las verduras estén pochaditas, añadir un poco de tomate triturado y los trozos de cordero reservados, remover un poco
6. Añadir la copa de brandy, dejar que se evapore el alcohol y echar agua hasta que la carne quede cubierta
7. Triturar en un mortero la mezcla de especias preparadas y añadirlas al cordero
8. Dejar que se cocine a fuego lento hasta que el cordero esté tierno, unos 45 minutos aproximadamente
9. Si la salsa queda muy líquida, espesar en el último minuto con un poco de maicena disuelta en agua fría
10. Servir el cordero bien caliente y acompañado de unas patatas fritas y.....buen provecho!!!

Pierna de Cordero en Salsa

Publicado en Mis Recetas Caseras (<https://www.misrecetascaseras.com>)
