

Receta de Caldereta De Cordero Con Setas

22 Abr 2014



Buenos días, para hoy día de Jueves Santo, os dejo esta rica receta de Cordero con Setas, seguro que os va a gustar pues es una de las más apetitosas.

Ingredientes

- Pierna de cordero deshuesada y en trozos
- Ajos (cuatro o cinco dientes)
- Ñoras (dos)
- Tomates (dos medianos)
- Setas o champiñones (200grs.)
- Vino blanco (medio litro)
- Guindillas (opcional) dos o tres
- Patatas (dos o tres medianas)
- Aceite
- Sal
- Harina (una cucharadita)

Modo de Preparación

1. Poner un poco de aceite de oliva en la olla y cuando esté caliente dorar los ajos picados
2. Añadir el cordero troceado y las ñoras
3. Picar los tomates e incorporarlos al guiso de cordero, añadir las setas y rehogar bien todo
4. Echar el vino blanco y si es necesario un poco de agua, tapar la olla y dejar cocer a fuego lento unos 25 minutos con la pesa puesta
5. Pasado el tiempo de cocción echar una cucharada de harina para que la salsa quede espesa y las guindillas, dejar unos minutos más cocinando
6. Trocear las patatas al gusto (cuadradas o alargada) y freír
7. Servir el cordero acompañado con la salsa y las setas y unas patatas fritas