

Receta de Caldereta De Cordero Manchega

22 Abr 2014



Buenos días, para hoy os dejo esta receta riquísima de Caldereta de Cordero Manchega, espero que os guste pues es fácil de preparar y resulta apropiada para éstos días de Fiesta.

Ingredientes

- Cordero troceado, pierna o paletilla (un kilo o más si sois muchos comensales)
- Jamón en taquitos (200gr.)
- Cebolla (dos medianas)
- Tomates rojos (uno o dos medianos)
- Pimientos verdes (dos o tres)
- Ajos (cuatro o cinco dientes)
- Vino tinto (un vaso)
- Aceite de oliva
- Laurel, perejil, sal y pimienta

Modo de Preparación

1. En una cazuela de barro, si es posible, o cacerola normal, poner un poco de aceite de oliva y cuando esté caliente dorar un poco el cordero partido en trozos
2. Picar en trocitos pequeños las cebollas, los tomates, los ajos, el jamón y el perejil y echarlo al cordero
3. Removerlo bien y dejar que se vaya haciendo a fuego medio, removiendo de vez en cuando
4. Cuando la cebolla esté blandita, echar el vino, dos o tres hojas de laurel, sal y pimienta al gusto y uno o dos vasos de agua
5. Dejar cocer a fuego lento con la cacerola tapada para que guarde el aroma
6. Cuando el cordero esté tierno, añadir una cucharada de harina para espesar la salsa y dejar cocer otro rato más
7. Servir caliente y si queréis con unas patatas fritas en cuadraditos