

Receta de Cordero Estofado Al Vino Tinto

22 Abr 2014



Buenos días, Para hoy os dejo una receta muy rica de Cordero Estofado al vino tinto, espero que os guste tanto como las demás recetas que os dejo en este Blog de RT.

Ingredientes

- Carne de cordero para estofar (500grs. o más según comensales)
- Vino tinto (medio litro)
- Sal
- Cebollas (dos medianas)
- Zanahorias (dos o tres)
- Pencas de apio (dos)
- Romero (dos o tres ramitas)
- Harina (una cucharada colmada)
- Tomate troceado (una lata de 400grs)
- Pimienta negra
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Pelar y cortar las cebollas en trozos un poco grandes y guardar
2. Pelar las zanahorias y partir en rodajas y guardar
3. En una cacerola al fuego con aceite de oliva, echar las cebollas, las zanahorias, las pencas de Apio cortadas en dados, y las ramitas de romero
4. Refreír todas las verduras unos diez minutos y cuando estén añadir la carne y la harina
5. Echar el vino y los tomates, remover bien y echar un poco de pimienta y sal
6. Tapar y dejar cocer a fuego medio durante dos horas aproximadamente, en la última media hora, quitar la tapadera y dejarlo que cueza destapado