

Caldereta de cordero extremeña



Nombre de la receta

Caldereta de cordero extremeña

Tiempo

1.5 Horas

Dificultad

Media

Personas

4

Alérgenos

Gluten Sulfito

Descripción

Salsa de cordero al estilo extremeño

Lugar originario de la receta

Extremadura

Ingredientes

- 1.5 Kilos de cordero
- 1 cebolla grande
- 4 dientes de ajo

- 1 rebanada de pan
- 1/2 pimiento rojo
- 6 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 1 cucharadita de pimentón dulce
- 1 hoja de laurel
- 5 granos de pimienta
- 1/2 litros de vino blanco
- 2 cucharadas soperas de vinagre
- al gusto de sal

Pasos

1 Para realizar la caldereta, tendremos en primer lugar el cordero cortado en trozos. Podemos utilizar paletilla, falda, cuello y un trozo de hígado. En primer lugar ponemos la sartén con el aceite, freímos la rebanada de pan con los ajos, sacamos y reservamos.



2 A continuación echamos la carne junto con el trozo de hígado todo salado al gusto y removemos bien para que se dore todo muy bien.



3 Una vez la carne esté dorada, sacamos el hígado y lo reservamos junto con el pan y los ajos.



4 A continuación añadimos sobre la carne la cebolla y el pimiento cortado en trozos.



5 vamos removiendo todo para que se vaya pochando la cebolla, añadimos también el laurel y seguimos removiendo a fuego suave.



6 Cuando está todo a punto añadimos el pimentón. Si nos gusta el picante le añadimos un poquito de pimentón picante también.



7 Removemos un momento y añadimos el vino.



8 Cuando ha evaporado le alcohol, cubrimos con agua y dejamos cocer a fuego suave durante unos 45 minutos.



9 Mientras cuece la carne, hacemos un majado con los ajos, el toste y el hígado. De hígado habremos puesto unos 60 gramos. Si hemos hecho más, lo partimos en trozo y no lo majamos. Le añadimos para ayudarnos un poco de caldo de la salsa o un poco de agua caliente. Por último le añadimos el vinagre, removemos todo y lo echamos a la salsa. dejamos cocer durante 10 minutos a fuego mínimo y removiendo con cuidado de que no se agarre el pan. Ya tenemos preparada nuestra rica caldereta.



Observaciones o consejos

Se llama caldereta porque lo hacían los pastores en la majada en un caldero de hierro. Actualmente la hemos hecho en sartén tradicional.

Autor

Matilde Linares

