

Patatas guisadas con cordero



Nombre de la receta

Patatas guisadas con cordero

Tiempo

1.5 Horas

Dificultad

Sencilla

Personas

2

Alérgenos

Sulfito

Descripción

Patatas cocidas con carne de cordero

Ingredientes

- 400 gramos de cordero (falda, paletilla)
- 3 patatas grandes
- 1/2 cebolla
- 3 dientes de ajo
- 1 trozo de pimiento verde
- 1 trozo de pimiento rojo
- 1 vaso de vino blanco

- al gusto de cúrcuma
- al gusto de sal
- 4 cucharadas soperas de aceite de oliva

Pasos

1 Para preparar nuestra receta, en primer lugar pondremos el aceite en una cacerola a calentar. Doramos en él los trozos de cordero, sacamos y reservamos.



2 Ahora en el mismo aceite sofreímos la cebolla, el pimiento y los ajos partidos. No es necesario hacer trozos muy pequeños pues los vamos a triturar.



3 En cuanto lo tenemos sofrito, lo ponemos en un vaso de batidora, añadimos el vino y lo trituramos. En la misma cacerola volvemos a poner el cordero y añadimos el sofrito triturado. Dejamos rehogar hasta que evapore un poco el alcohol del vino.



4 Añadimos la cúrcuma al gusto, sazonamos de sal y añadimos agua. Cuando el agua esté hirviendo añadimos las patatas previamente peladas y cortadas en trozos.



5 Dejamos cocer con la cacerola a medio tapar hasta que la carne y las patatas estén cocidas y el caldo espesito a nuestro gusto. Rectificamos de sal y ya tenemos preparadas nuestras ricas patatas guisadas con cordero.

Observaciones o consejos

El sofrito se tritura y espesa el caldo. Antiguamente no se trituraba. Es una forma de aprovechar las partes menos nobles del cordero.

Autor

Matilde Linares

