

Caldereta de pastor

INGREDIENTES:

1. 1 kg de cordero.
2. Aceite de oliva virgen extra.
3. Sal.
4. 1,5 cebollas.
5. 6 dientes de ajos.
6. 1 pimiento rojo.
7. 1 trozo de hígado.
8. 2 hojas de laurel.
9. 1 chorro de vino blanco.
10. Agua del tiempo.
11. ½ Guindilla.



PREPARACIÓN:

Lo primero que tenemos que hacer es disponer de un caldero o una olla amplia en el fuego con un chorrito de aceite de oliva virgen extra. Cuando el aceite esté caliente incorporamos 1 kg de cordero con un poco de sal.

Freímos hasta que se dore y sacamos la carne de la olla. La reservamos en un plato.

Pelamos y picamos una cebolla y media y 6 dientes de ajo. Cortamos un pimiento rojo en trozos pequeños e incorporamos estos ingredientes en la sartén con el aceite caliente. Añadimos también un trozo de hígado partido, el que consideremos con 2 hojas de laurel seco.

Retiramos los ingredientes del caldero cuando estén dorados y los machacamos con ayuda de un mortero. Mientras tanto, volvemos a poner la caldereta con el cordero en el fuego.

Añadimos el sofrito machacado en la olla y removemos.

Incorporamos a la olla un chorro de vino blanco y dejamos hervir unos segundos. Seguidamente añadimos agua hasta cubrir los ingredientes y media guindilla.

Dejamos cocer la caldereta de cordero durante unos 30 minutos.

Pasado el tiempo de cocción, retiramos la sartén del fuego y listo para servir.