Receta de Cordero en Salsa de Pimiento Choricero

22 Dic 2014

Buenos días a tod@s, seguimos con los preparativos para la cena de Navidad, hoy os dejo otra rica receta de cordero que queda muy rica y seguro que os gustará para preparar en casa en estos días festivos.

Ingredientes

- Cordero en trozos grandes (un kg o dos, según comensales)
- Ajos (dos o tres dientes)
- Vinagre (una cucharada)
- Aceite de oliva
- Sal
- Caldo de carne (dos vasos)
- Perejil picado
- Pimiento choricero (dos cucharadas)
- Puré de patatas o manzanas (0pcional)
- Maicena (opcional)

Modo de Preparación

1. Sazonar los trozos de cordero y colocarlos en una fuente para horno
2. Precalentar el horno a 180º
3. Machacar los dientes de ajo con un poco de sal y perejil, añadir la cucharada de vinagre, echarlo por encima al cordero, añadir un chorro de aceite de oliva y un poco de agua y meter al horno durante una hora y cuarto aproximadamente
4. Regar el cordero cada 20 minutos con el caldo de carne, si no tenéis, pues agua con una pastilla de caldo
5. Mientras se hornea la carne, pelar y trocear las patatas o manzanas y ponerlas a cocer con un poco de agua, una vez cocidas pasar por el pasapurés, si son patatas ponerles un poco de sal y ajo
6. Sacar la carne una vez hecha y reservar en una fuente, en el jugo que quede en la bandeja, añadir el pimiento choricero y mezclar bien para que la salsa coja los jugos, si la salsa queda clara pues echar una o dos cucharaditas de maicena disuelta en agua y cocer un poco hasta que espese
7. Servir el cordero acompañado de la salsa y un poco de puré y....buen provecho!!!