Receta de Caldereta Extremeña De Cordero

22 Abr 2014

Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una receta que será del agrado de nuestr@s seguidore@s, ya que se trata de una rica caldereta de cordero, espero que os guste.

Ingredientes

- Cordero troceado (un kg)
- Patatas
- Tomate triturado (un bote)
- Jamón serrano (sobre 100grs)
- Cebolla (una mediana)
- Aceite de oliva
- Sal
- Ajos (tres o cuatro dientes)
- Vino blanco (un vasito)
- Pan (un trozo)
- Tomillo, romero, perejil, hierbabuena y pimienta negra (a vuestro gusto)

Modo de Preparación

1. En una cacerola con aceite de oliva, refreír los ajos y una rebanada de pan y cuando estén dorados sacar y poner en el mortero
2. En el mismo aceite, refreír el cordero
3. Añadir la cebolla picada y el jamón troceadito
4. Cuando esté bien refrito todo, añadir el tomate y remover
5. Echar el vino y después los ajos con el pan machacados y un poco de agua
6. Añadir las especias y dejar que se haga a fuego medio hasta que la carne esté tierna
7. Podéis acompañar este plato con unas patatas fritas y.....buen provecho!!!