



Estofado de cordero

Ingredientes - Para 3 persona(s)

- 1 kg de *cuello de cordero*
- 1 Ud. de *Cebolla dulce cruda*
- 300 g de *Patatas blancas*
- 2 Ud. de *Alcachofas*
- 2 Ud. de *Zanahoria cruda*
- 1 Ud. de *Tomate maduro*
- 1 Ud. de *Ramillete de hierbas aromáticas*
- 1/2 Vaso(s) de *Vino blanco*
- *Aceite de oliva virgen*
- *Sal*
- *Pimienta*
- *Agua*

Preparación

Paso 1 - Selección y limpieza de los ingredientes

Lavar el cordero y el tomate maduro. Pelar la cebolla y cortarla en trozos al gusto, aquí se han cortado en forma de gajos.

Pelar las zanahorias y cortarlas en rodajas de un centímetro, aproximadamente.

Limpiar de las hojas mas duras, de las alcachofas y dejar solo el corazón, cortándolo en finas laminas. Cogemos las patatas que una vez peladas, cortaremos en cuadrados que reservaremos para freír aparte, al igual que las alcachofas.

Paso 2 - Preparación

Salpimentaremos la carne de cordero y la rehogaremos en un recipiente adecuado.

Una vez rehogado, verteremos todo, aceite incluido, en un recipiente de más profundidad o en una olla exprés como ha sido en este caso. Añadiremos la zanahoria cortada, la cebolla y el tomate, que señalaremos con el cuchillo, sin llegar a cortar del todo.

Pondremos también el ramillete de hierbas aromáticas y el medio vasito de vino blanco (en mi caso he usado *Gran Cheff Pinord* macerado a las 11 hierbas). Verteremos, en ese momento también, aproximadamente medio litro de agua. Pondremos a fuego moderado y, si no lo hacéis en olla exprés, remover de vez en cuando para que no se enganche.

Mientras se está cocinando el cuello de cordero, en un recipiente aparte, pondremos aceite de oliva virgen y freiremos las patatas. Una vez fritas, en el mismo aceite, haremos lo mismo con



Recetus - Estofado de cordero

Tu comunidad de cocina
recetus.com

las alcachofas, reservándolo todo ello, para el final.

Paso 3 - Incorporación de ingredientes reservados y emplatado

Una vez observamos que el cordero está tierno, añadiremos las patatas fritas y las alcachofas, removiendo para que se impregne bien de las sustancias de este estofado.

Acto seguido, emplataremos, y tenedor y cuchillo en mano, nos dispondremos a desgutarlo.

¡Espero os guste!