

Receta caldereta de cordero

Nombre y numero de personas

→ Caldereta para 6 personas

Ingredientes

1/2k de carne de cordero.
5 pimientos verdes.
1 cebolla grande .
sal al gusto.
6 ajos .
1 patata por persona grandes.
pimentón dulce.
1 tomate rallado.
1 copa de cava.



Elaboración



Freir la carne troceada y a mitad de fritura echar los pimientos troceados en trozos grandes y a los cinco minutos echar la cebolla a cuadrados y enseguida echar las patatas troceadas también a cuadrados cuando todo este doradito sin quemarse echar el tomate rayado dándole unas vueltas y mezclar bien. A los tres minutos echar el pimentón dulce y al minuto echar agua que la cantidad dependerá del recipiente y el volumen de los ingredientes pero deben quedar cubiertos de agua cuando rompa a hervir contar diez minutos del hervor echar una copa de cava y dejar hervir hasta que se consuma el caldo al gusto.