Agnelo con I carciofi (Cordero con alcauciles)

Ingredientes

Para la cocción de la carne

Tomates maduros: 2 Unidades
Hojas de Laurel: 3 Unidades
Vino Blanco: 1 Vaso
Sal: Cantidad necesaria
Pan de campo: 1 Unidad
Ajo: 1 Cabeza
Alcauciles: 8 Unidades
Pierna de cordero: 1 Unidad
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Limon: Cantidad necesaria
Peperoncini: 3 Unidades

Preparación de la Receta

Para la cocción de la carne

- Desgrasar, *deshuesar* y cortar la *pierna* de **cordero** en formas irregulares pero del mismo tamaño.
- Cocinar a fuego suave en una sartén con un poco de aceite de oliva y dejar salir los jugos de cocción.
- Limpiar los **alcauciles**, cortarlos y colocarlos en un poco de agua con *limón* para que no se oxiden
- Agregar a la carne hojas de *laurel*, *peperoncino* y dientes de *ajo* pelados, dejar cocinar el *jugo* de cocción.
- 20 minutos antes de terminar la cocción sumar los alguaciles, los tomates cortados en cubos grandes y salar.
- Ahuecar un pan de campo, humedecerlo con aceite de oliva y llevar al horno a tostar

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/agnelo-con-i-carciofi-cordero-con-alcauciles