

Carbonada de Cordero

Tiempo de preparación: 110 Min



Ingredientes

Batatas: 2 Unidades

Aceite De Oliva: c/n

Ají molido: c/n

Dientes de ajo: 4 Unidades

Morrón Rojo: 1/2 unidad

Orégano seco: c/n

Paleta de cordero deshuesada: 1.5 Kilo

Pimienta: c/n

Sal: c/n

Zapallo: 1 unidad

Cebollas: 2 Unidades

Agua: 500 c.c.

Comino: c/n

Tomates: 2 Unidades

Zanahorias: 2 Unidades

Orejones de durazno: 100 Gramos

Pimentón dulce: c/n

Queso feta: 200 Gramos

CHOCLOS: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Retirarle al *zapallo* una tapa con un cuchillo afilado y retirarle las semillas.
- *Condimentar* con sal, aceite de oliva y cocinar en horno a 180° C por 30 minutos
- Debe estar tierno pero firme.
- Cortar en cubos la paleta, *dorar* en el aceite de oliva bien caliente hasta que tome algo de coloración
- Poner la *cebolla* y el *pimiento* picados y cocinar por 10 minutos
- Agregar el *ajo* picado y luego el *tomate* picado
- Cocinar todo 30 minutos.
- *Condimentar* con *ají molido*, *orégano*, *pimentón*, *comino*, sal, pimienta.
- Cortar el *choclo* en rodajas 3 centímetros y agregar a la cocción junto con los *orejones* y las batatas.
- Cubrir con agua y cocinar hasta que el **cordero** este tierno.
- Servir dentro del *zapallo* asado, terminar con queso feta desgranado.