elGourmet

Cordero al chilindrón

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Papas: 4 Unidades
Perejil picado: 2 cdas.
Laurel: 3 Hojas
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Tomates: 3 Unidades
Cordero: 1 k
Jamón serrano: 50 g
Pimiento de piquillo: 1 Unidad
Cebolla: 1 Unidad
Pimientos verdes asados: 2 Unidades
Ajo: 3 Dientes
Vino Blanco: 1 Taza
Romero: 1 Rama
Caldo: 1 Taza

Preparación de la Receta

- Pele las papas y córtelas en cuartos y los cuartos en mitades.
- Corte el **cordero** en porciones y sazone con sal.
- Corte los pimientos asados en cubitos.
- Pele y corte la *cebolla* en cubos.
- Pele los dientes de *ajo* y macháquelos.
- Pique groseramente el *jamón* serrano.
- Pele y ralle los tomates.
- Quite las semillas del *pimiento* de piquillo y córtelo en juliana.

Armado

- En una sartén de hierro caliente con aceite de oliva dore las papas a fuego mínimo, cuando comiencen a tomar un leve *color* incorpore el *cordero* y cocine a fuego máximo
- Una vez que las papas y el *cordero* estén dorados retire.
- En la misma sartén saltee la *cebolla* junto con los pimientos y los dientes de *ajo*, incorpore luego el *jamón* serrano junto con los tomates rallados, mezcle y cocine a fuego medio durante 10 minutos, luego añada el *cordero* junto con las papas, sazone con sal y desglace con vino blanco, deje evaporar el alcohol y agregue el caldo, perfume con *laurel* y *romero* y

cocine a fuego medio durante aproximadamente 20 minutos
- Terminada la cocción retire del fuego, espolvoree con *perejil* picado y la juliana de *pimiento* de piquillo.

Presentación

- Sirva el *cordero* al chilindrón en cazuelas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cordero-al-chilindron