

# Cordero guisado con papines

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Portobello:** 2 Unidades

**Hongos shiitake:** 2 Unidades

**Miel:** 1 cda.

**Apio:** 3 Ramas

**Vino Tinto:** 3/4 Taza

**Girgolas:** 2 Unidades

**Caldo de carne:** 1/2 Taza

**Menta:** 10 Hojas

**Cebolla:** 1 Unidad

**Champiñones:** 4 Unidades

**Tomate:** 1 Unidad

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Cordero:** 1 k

**Zanahoria:** 1 Unidad

**Harina:** Cantidad necesaria

## Papines

**Pimienta:** A gusto

**Sal gruesa:** A gusto

**Ajo:** 1 Diente

**Romero fresco:** 1 Rama

**Papines:** 500 g

## Preparación de la Receta

- Retire el *hueso* del **cordero** y los nervios.
- Corte en cubos parejos
- Pele la *cebolla* y pique.
- Pique las hojas de *menta*
- Corte los *hongos* (portobellos, shitake, champiñón, girgolas) en láminas.
- Pele el *tomate* retire las semillas y corte en cubos.
- Pele la *zanahoria* y corte en cubos pequeños
- Corte el *apio* en tiras y pique.
- Coloque la *harina* en una fuente y pase los cubos de *cordero*.

## Papines

- Lave los papines.
- Cocine en abundante agua hirviendo con sal.
- Cuando estén tiernos retire y saltee en una sartén con aceite caliente, el *ajo* machacado y el *romero*.
- Condimente con sal y pimienta.

## Armado

- En una sartén con aceite caliente dore la *cebolla* junto con la *zanahoria*
- Reserve.
- En una sartén con aceite caliente, dore los cubos de *cordero*.
- Agregue la miel, y el vino tinto.
- Deje evaporar el alcohol y agregue el *tomate* junto con las verduras reservadas.
- Vierta el caldo y condimente con sal y pimienta.
- Cocine durante 15 minutos aproximadamente.
- Incorpore los *hongos*, la *menta* mezcle y termine la cocción.

## Presentación

- Sirva en un plato hondo el guiso de *cordero* y por encima los papines salteados.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/cordero-guisado-con-papines>