

Estofado de cordero



Ingredientes

Cebolla: 1 Unidad

Limón encurtido: 1 Unidad

Pimentón: 1 cda

Comino: 1 cda.

Azafrán en hebras: 8

Paletilla de cordero: 1 kg

Ras el hanout: 1 cda

Preparación de la Receta

- En una jarra de barro grande, colocar la paletilla de **cordero** cortada en trozos y sin grasa.
- Picar la *cebolla* a grosso modo e incorporarla.
- Añadir Ras El Hanout, el *comino*, el *azafrán*, el *pimentón* y cáscaras de *limón encurtido* - picadas finas-.
- Cubrir con papel de horno y cuerda
- Hornear a 180°C durante 1 hora.
- Retirar para revisar y luego continuar horneando por 2 horas más.
- Servir.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/estofado-de-cordero-2>