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 groso 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 180ºC 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