Gigot de cordero braseado con vino tinto y especias



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cebolla: 1 Unidad
Gigot de Cordero: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Romero: 1 Rama
Perejil picado: A gusto
Apio: 1 Rama
Panceta ahumada: 100 g
Champiñones: 6 Unidades
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Vino Tinto: 1 Taza
Caldo de Cordero: Cantidad necesaria
Tomate concasse: 1 Tazas
Zanahoria: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Retire el exceso de grasa del gigot, deshuese y corte en cubos.
- Condimente con sal y pimienta.
- Pele la *cebolla* y pique.
- Pique la *panceta* y *apio*.
- Pele la *zanahoria* y corte en rodajas

Armado

- En una olla con aceite de oliva caliente, selle el gigot.
- Agregue la *panceta*, la *cebolla*, la *zanahoria*, el *tomate* y el *apio*.
- Vierta el vino y el caldo hasta cubrir.
- Incorpore el *romero*, los champiñones, lleve a hervor y cocine durante 2 ½ horas aproximadamente.
- Agregue caldo de ser necesario

Presentación

- Sirva en un plato y decore con *perejil*

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/gigot-de-cordero-braseado-con-vino-tinto-y-especias