

Menestra de Cordero

Tiempo de preparación: 50 Min



Ingredientes

Cebolla: 1 unidad

Vino Blanco: 1 Vaso

Tomates: 2 Unidades

Sal: c/n

Cordero: 2 kilos

Dientes de ajo: 4 Unidades

Zanahorias: 2 Unidades

Aceite De Oliva: c/n

Verduras al tiempo

Espárragos: 8 Unidades

Calabaza: 250 Gramos

Judías verdes: 100 Gramos

Alcachofas: 2 Unidades

Cebolla: 1 unidad

Preparación de la Receta

- Rehogar el **cordero** en una sartén con aceite y reservar en una cazuela.
- En el mismo aceite freír la **cebolla** y los ajos a los que se *añade* uno o dos tomates pelados, zanahorias y aromas al gusto
- Incorporar el sofrito al **cordero**, mojar con vino blanco y cocinar hasta que esté tierno el **cordero**

Por otro lado, se van cocinando verduras del tiempo

- **Calabaza**, alcachofas, trigueros y judías verdes y se reservan
- Incorporar las verduras al **cordero** y cocinar 2 minutos
- Si la preparación se seca, se le puede añadir durante la última cocción, un poco de agua o caldo de alguna de las verduras, rectificando de sal antes de servir.