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

Esparragos: 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 freir 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 cociendo 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.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/menestra-de-cordero