elGourmet

Ternasco al Chilindron

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cebolla: 1 Unidad
Cordero lechal: 1 Unidad
Pimientos verdes asados: 2 Unidades
Sal: Cantidad necesaria
Pimientos del piquillo asados: 2 Unidades
Romero: A gusto
Papas: 1 k
Laurel: 2 Hojas
Ajo: 3 Dientes
Tomates: 2 Unidades
Vino Blanco: 250 cm3
Jamòn crudo: 20 g

Preparación de la Receta

- *Pelar* las papas, cortaras en trozos grandes y llevarlas a cocinar a fuego bajo con aceite de oliva.
- Cortar el *cordero* en trozos grandes salarlos y echarlos en un sartén, una vez dorados retirarlos.
- Limpiar y cortar en cuadrados los pimientos verdes asados, 1 *cebolla* en cubos, 3 dientes de *ajo* machacados.
- Aagregar al fuego, cortar *jamón* crudo en taco y sumar
- Rallar 2 tomates y agregar.
- Volver al sartén las papas y el *cordero*
- Rociar con vino y caldo
- Agregamos *laurel*, *romero*, y unos piquillos asados, dejar reducir por espacio de 20min.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ternasco-al-chilindron