caldereta de cordero

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Sonia Campos

Tiempo: 1h y 15min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

Descripción:

hoy hace un frio...asi que me apetecia algo que lo quitara de una cuharada....

Ingredientes para 4 personas :

- 4 Patatas grandes
- 1k de cordero(yo e usado cuello y falda)
- una cebolla
- un tomate pequeño
- 4 ajos
- 20 almendras peladas
- 1 hoja de laurel
- 1 cucharada comino
- sal
- Azafrán o colorante
- 4 alcachofas

Preparación:

Paso 1

picar el tomate y la cebolla muy pequeño y sofreir,cuando este hecho el sofrito se añade el cordero,el comino la sal y el colorante,se cubre de agua dos dedos por encima de la carne y se deja hervir hasta que la carne este tierna(unos 30min) mientras en una sarten se frien las almendras y 2 ajos (los otros dos van crudos)luego se hace una picada con los ajos fritos las almendras y los ajos crudos y se reserba,una vez la carne tierna pelamos y troceamos las patatas y las alcachofas en trozos no muy pequeños,y lo añadimos al fuego con el laurel si tenemos poca agua añadimos un poco mas pero no demasiado o el guiso se aguara,cuando las patatas esten casi listas se le añade la picada y se deja unos minutos mas al fuego y listo para comer!