

# Recetario

## CALDERETA DE LECHAZO

### INGREDIENTES:

1kg de lechazo cortado en trozos  
3 Dientes de ajo  
1 Cebolla  
1 Tomate  
1 Pimiento rojo  
1 Pimiento verde  
Vino blanco 100ml  
Caldo 200ml  
Laurel  
Pimentón  
Sal  
Romero o tomillo  
Aceite de oliva



### PASO A PASO:

Ponemos sal a los trozos de lechazo y los doramos en una cazuela con aceite de oliva, una vez dorados los sacamos.

Cortamos en juliana la cebolla, los pimientos y el tomate.

En la misma cazuela de la carne y con el mismo aceite pochar la cebolla, los pimientos y los dientes de ajo, una vez que la cebolla esté transparente, añadimos el tomate y una cucharita de pimentón, le ponemos la hoja de laurel y el tomillo. A continuación, lo dejamos a fuego lento 5 minutos. Después añadimos el vino y le dejamos evaporar a fuego fuerte. Ponemos la carne y le echamos el caldo hasta que lo cubra y dejamos cocer a fuego lento unos 40 minutos.

Pincharemos y si está blando esta hecho, sino lo dejamos otros 10 minutos.

### Presentación:

Para presentar le ponemos unos trozos de lechazo y acompañamos con unas patatas fritas o unos champiñones al ajillo al gusto de cada uno y por supuesto con un vino de Castilla.

