

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.

