



1 kilo y cuarto cordero

sal

cazuela barro

1 jícara de aceite

2 cebollas

1 cabeza de ajos



1 cucharada puré de tomate

1 vasito vino blanco

chino

medio kilo de patatas

sartén

Cordero en chilindrón

RACION PARA 4 PERSONAS

Creaciones Eva



CORDERO EN CHILINDRÓN

RACIÓN PARA 4 PERSONAS

Dentro de un mes enviaremos a Vd. la siguiente colección de fichas, si no dispone lo contrario.

Siempre que nos escriba, le rogamos indique su número de suscriptora.

RECETA

- CAZUELA DE BARRO.—** En una cazuela de barro pondremos una jícara de aceite, dos cebollas picadas y una
- ACEITE. - CEBOLLAS. - AJOS.** cabeza de ajos pelados y enteros.
- CORDERO. - TABLA. - SAL.—** En una tabla cortaremos kilo y cuarto de cordero en trozos menudos, del tamaño de una nuez aproximadamente y, después de sazonarlo con sal, lo pasaremos a la cazuela de barro que pondremos a fuego no muy fuerte.
- TIEMPO.—** Con una cuchara de madera lo estaremos removiendo durante un cuarto de hora más o menos.
- TOMATE. - VINO BLANCO.—** Cuando la carne esté bien dorada, agregaremos una cucharada de puré de tomate y un vasito de vino blanco y dejaremos que cueza todo unos 10 minutos más.
- TARTERA - PASAPURÉ.—** Después, con un tenedor sacaremos los trozos de cordero a otra tartera o cazuela. El resto del guiso lo prensaremos bien en un pasapuré o chino por encima del cordero para agregar a éste la salsa.
- PATATAS. - SARTÉN. - ACEITE.—** Pelaremos medio kilo de patatas, las cortaremos en cuadraditos, freiremos éstos y luego, los añadiremos al cordero. Entonces arrimaremos la tartera a fuego lento por espacio de otros 10 minutos.
- PRESENTACION.—** Lo serviremos en la misma tartera o en una fuente.