

Cordero Lechal Manchego con castañas

Ingredientes:

- 2 piernas cordero lechal manchego
- Castañas asadas ligeramente y peladas
- 2 dientes de ajo
- 1 cebolla
- 1 tomate
- Vino Pedro Ximenez
- Pimentón dulce y picante
- Tomillo
- Romero
- Pimienta
- Sal y aceite oliva virgen
- Caldo de cordero



Preparación:

Deshuesamos las piernas, troceando la carne en tacos y reservamos. Con los huesos junto con cebolla, tomate, laurel y zanahorias hervimos y reservamos el caldo. Los tacos de cordero los salpimentamos y doramos en un poco aceite. Agregamos el ajo y cebolla picados. Cuando ha pochado incorporamos el tomate troceado, pimentón dulce y picante, tomillo, romero y las castañas. Pasados pocos minutos vertemos el vino Pedro Ximenez y dejamos evaporar. Incorporamos el caldo cubriendo y cocinando todo durante unos 40 minutos. Comprobamos que la carne ya está tierna y la retiramos de la salsa para pasar por el pasapurés dicha salsa que luego juntamos para un último hervor.