

Navarín de cordero lechal manchego

Ingredientes (2 personas)

3 cuellos de cordero

Tomillo

2 hojas laurel

Tomate triturado

½ vaso vino blanco

1 cebolla

Sal y pimienta

1 diente de ajo

Zanahorias baby

Patatas baby

1 Cebolla dulce

Alcachofas

Verduras para el caldo

Aceite oliva virgen

Preparación:

Deshuesamos los cuellos o se lo pedidos al carnicero. Con los huesos de los cuellos junto con verduras que os guste sofreímos y agregamos agua, dejando cocer para obtener caldo o fondo para el guiso.

En una olla apta para horno salpimentamos la carne de cordero troceada obtenida al deshuesar cuellos y sofreímos dorándola y luego unos 5 minutos a fuego fuerte.

Añadimos cebolla picada, ajo, tomillo y laurel. Tras 2 minutos agregamos el vino blanco y dejamos reducir unos 3 minutos. Tras ese tiempo agregamos el tomate removiendo 1 minuto.

A continuación agregamos el caldo colado obtenido de la cocción de los huesos y verduras suficiente para cubrir la carne y verduras que agregaremos.

Una vez empiece a cocer agregamos las patatas y zanahorias baby junto con las alcachofas y cebolla dulce cortadas en cuartos o gajos tanto la alcachofa como cebolla.

Una vez el horno lo precalentemos a unos 175º metemos la olla en una bandeja de rejillas dejando cocer una hora aprox. rectificando de sal si fuera necesario.

