

# Caldereta de Cordero Lechal Manchego

## Ingredientes:

- 2 piernas cordero lechal
- 1 cebolla
- 2 pimientos verdes
- 4 dientes de ajo
- 1 vaso de vino blanco
- 1 1/2 litros caldo
- 1 huevo cocido
- 1 tomate
- aceite oliva virgen extra
- sal
- pimienta negra en grano
- 1 hoja laurel
- tomillo
- pimentón dulce
- perejil
- azafrán



"caldereta de cordero".

## Preparación:

Trocea la carne, salpimiéntala y añade a la cazuela. Cuando se dore, retira todo y reserva.

Pica finamente los ajos, la cebolla, los pimientos y ponlos a pochar en la cazuela donde has dorado el cordero junto con un tomate rallado. Sazona. Agrega el pimentón, las hierbas, pimienta negra en grano y vierte el vino blanco, después añade la carne.

Cubre con el caldo de carne y deja cocinar unos 90 minutos a fuego medio. En el último momento añade el azafrán y el huevo cocido, mezcla y sirve la caldereta de cordero.