

Asadura frita de Cordero Lechal Manchego

Ingredientes:

- Asadura de cordero lechal
- Cebolla
- Ajo
- Pimentón
- Tomate frito
- Guindilla (a gusto)
- Laurel
- Tomillo
- Vino blanco
- Sal



Preparación

Se sofríe la cebolla y ajo laminados y cuando estén doraditos se añade la asadura cortada en trozos (la asadura ha de estar previamente en agua fría y vinagre mientras preparamos el sofrito) y una guindilla a gusto.

Posteriormente le agregamos pimentón y cuatro cucharadas de tomate frit removiendo todo.

A continuación ponemos laurel y tomillo junto con un vaso de vino blanco subiendo un poco el fuego para que evapore, luego bajamos a fuego bajo y dejamos unos 45 minutos para que ablande y espese la salsa.