

Arroz con cordero lechal manchego

Ingredientes: (4 personas)

- 400 gr arroz
- 2 piernas cordero lechal manchego
- 1 ajo
- ½ cebolla
- ½ pimiento verde
- ½ pimiento rojo
- 200 gr tomate triturado natural
- Pimentón dulce
- Azafrán
- Vino blanco
- 1 ½ litro caldo cordero
- Tomillo, romero y sal.



Preparación:

Deshuesamos las piernas de cordero y las cortamos en trozos pequeños. Preparamos el caldo de cordero con los huesos como se indica abajo y reservamos. Picamos y freímos ligeramente los ajos, cebolla, pimientos rojos y verdes. A continuación añadimos el cordero y cuando se fría un poquito añadimos el pimentón y el azafrán. Agregamos un poquito de vino blanco y el tomate triturado cocinando hasta que espese. A continuación añadimos el arroz y rehogamos unos minutos para seguidamente incorporar el caldo hirviendo junto con el tomillo y romero. Podemos agregar colorante. Dejamos cocer unos 20 minutos y al terminar dejar reposar 5 o 10 minutos sin fuego.

Caldo cordero - ingredientes:

- Hueso de pierna
- 2 Apio
- 2 Zanahorias
- 2 Cebollas
- Nabo y puerro.
- 2 tomates
- 2 dientes de ajo
- 2 hojas laurel
- ½ vaso de vino blanco
- Sal, pimienta en grano y agua.

Preparación:

Ponemos los huesos en una olla y rehogamos. Agregamos la cebolla, zanahoria, apio, nabo y puerro pelados, cortados en grueso, lo que hacemos igualmente con el tomate. Añadimos los ajos pelados y machacados, con pimienta en grano, laurel y sal al gusto. Cuando este pochado incorporamos el vino blanco y hervimos hasta que reduzca. Agregamos agua cubriendo los ingredientes y llevamos a fuego medio hasta hervir, retiramos la espuma antes de cerrar olla exprés y hervimos durante media hora. Finalmente colamos el caldo y reservamos para añadir al preparado de arroz.