

Pimientos del piquillo rellenos de cordero lechal manchego

Ingredientes:

12 pimientos del piquillo

1 pierna cordero lechal manchego

2 cebollas

1 zanahoria

1 pimiento verde

2 dientes de ajo

tomate triturado 200 gr

caldo de cordero 500 ml

2 cucharadas de harina

vino blanco 250 ml

nata líquida 200 gr

Champiñón 100 gr.

Pimentón dulce

Aceite, sal y pimienta



*Pimientos del piquillo
rellenos de Cordero Lechal Manchego*

Preparación:

Deshuesamos la pierna y picamos la carne a cuchillo o maquina y reservamos.

Para la salsa picamos una cebolla, zanahoria, un diente de ajo y un pimiento verde, rehogándolo todos juntos. Posteriormente añadimos la harina cocinando unos minutos. Luego agregamos el tomate triturado y el vino blanco dejando reducir unos minutos. A continuación incorporamos el caldo cocinando unos 15 minutos. Finalmente trituramos la salsa y colamos sazonando al gusto.

Para el relleno, picamos una cebolla y el ajo rehogándolo junto con champiñón cortado finamente. Pasados unos minutos añadimos la carne picada y un poquito de pimentón dulce rehogando hasta que este cocinada la carne, posteriormente añadimos la nata y reducimos durante 4 minutos. Rellenamos los pimientos con la carne y vertemos encima la salsa cocinando unos 8 minutos.

CALDO DE CORDERO (Ingredientes):

Huesos de pierna cordero, 2 zanahorias, 2 cebollas, 2 tomates, 2 dientes de ajo, 2 hojas de laurel, ½ taza de vino blanco, sal y granos pimienta negra y agua.

Preparación:

Ponemos los huesos en una olla y rehogamos. Agregamos la cebolla pelada, las zanahorias peladas y los tomates, todo cortado grueso. También ponemos los ajos machacados, unos granos de pimienta, laurel y la sal al gusto. Cuando estén pochados incorporamos el vino blanco y dejamos hervir y reduce.

Agregamos agua cubriendo los ingredientes y llevamos a fuego medio hasta que rompa hervor, luego a fuego suave unas tres horas retirando con la espumadera la espuma que vaya formando en la superficie. Finalmente cuela el caldo y reservas hasta añadir al preparado de la carne.