

## CALDERETA DE CORDERO EXTREMEÑA

### INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

carne de cordero, 1 kilo  
pimiento verde, 1 unidad  
cebolla grande, 1 unidad  
diente de ajo, 3 unidades  
comino, 1/2 cucharadita  
pimentón dulce, 1/2 cucharada  
vino blanco, 1/2 taza  
sal, al gusto  
patata, 500 gramos  
pimiento rojo, 1/2 unidad  
tomate, 2 unidades  
zanahoria, 2 unidades  
laurel, 1 hoja  
aceite de oliva, 6 cucharadas  
pimienta negra en grano, 6 unidades



### ELABORACIÓN

Colocar los trozos de cordero, junto con el laurel, en una cazuela y cubrir con agua fría. Poner al fuego y cuando rompa a hervir, retirar la espuma de la superficie con una espumadera y cocerlo durante 1 hora a fuego lento.

Mientras tanto, hacer un sofrito en una sartén con el aceite, la cebolla picada, 2 dientes de ajo picados, los pimientos lavados y troceados, los tomates pelados y picados, y las zanahorias raspadas y cortadas en rodajitas. Mantener en el fuego durante 20 minutos.

En un mortero, preparar un majado con el diente de ajo restante, la sal, el pimentón, los granos de pimienta y los cominos. Incorporar al cordero el sofrito, el majado y el vino, y cocer durante 45 minutos o hasta que la carne esté tierna. Por último, añadir las patatas peladas, lavadas y troceadas, al cordero y cocer durante 20 minutos. Rectificar la sazón y servir el plato bien caliente.