



Caldereta de Cordero

La **caldereta manchega de cordero** es un plato muy preparado en Castilla La Mancha debido a la alta calidad de la carne de cordero que abastece a gran parte del territorio español. Además antiguamente era una receta muy elaborada por pastores que durante largas temporadas se dedicaban al pastoreo.

Ingredientes para 4 personas:

Cordero manchego (paletilla/pierna)
Pimiento verde y rojo
2 Tomates rojos maduros
Vino blanco de Castilla La Mancha
Agua
1 Cebolla mediana
1 Cabeza de ajos mediana
Sal al gusto
Aceite de oliva virgen extra
Cayena y pimienta negra en grano
1-2 Hojas de laurel
Romero

Añadimos aove en una sartén grande y freímos los ajos y posteriormente los pimientos, reservamos.

Añadimos la carne troceada en trozos pequeños, incluso los huesos de la pierna, etc. Salpimentamos y marcamos a fuego fuerte.

Cuando la carne haya cambiado de color añadimos la cebolla picadita y dejamos freírla 5 minutos más.

Añadimos el vino junto con el romero y el laurel y dejamos que hierva un par de minutos para evaporar el alcohol.

Añadimos los ajos con los pimientos que habremos triturado previamente. Y por último los tomates picados. La carne debe de quedar tapada por el caldo, si no es así, añadimos el caldo de los tomates o agua si fuera necesario.

Dejamos a fuego medio mínimo durante 1 hora, aunque lo ideal son 2 horas ajustando el fuego y moviendo periódicamente.

