

Principal del Menú Clásico: Paletilla de cordero guisada al vino



Raciones: 4

Dificultad: Fácil

Tiempo: 2 horas y 30 minutos

Ingredientes:

- 600 g aprox de paletilla de cordero
- 1 cebolla, picada
- 2 zanahorias grandes, picadas
- 4 dientes de ajo, picados
- 1 vaso de vino tinto (250 ml)
- 1 cucharada sopera de aceite de oliva virgen extra Carbonell
- Sal y pimienta
- Tomillo y romero
- Un poco de harina
- Un poco de ensalada Florette

Elaboración:

- Salpimentamos muy bien el cordero y lo enharinamos ligeramente y los doramos a fuego fuerte en la cazuela donde vamos a cocinarlos con el aceite de oliva.
- Añadimos la cebolla, la zanahoria y el ajo y dejamos que se hagan a fuego medio hasta que estén tiernos. En ese momento añadimos el vino tinto y dejamos reducir durante unos 5 minutos.

- Añadimos una cucharadita de tomillo y otra de romero, y agua hasta que quede la carne cubierta y dejamos cocinar a fuego muy suave y tapado durante dos horas.
- Comprobamos que la carne está tierna y una vez que podamos manipularla la deshuesamos.
- Con la salsa tenemos varias opciones, podemos pasarla por un chino para extraer los jugos y luego reducirlos un poco en la sartén o podemos triturar todo con las verduras o pasarla por el pasapuré, dependiendo del resultado que queramos obtener.
- Servimos el cordero con la salsa y acompañamos de un poco de ensalada Florette.