

facebook

<https://www.facebook.com/ExtremaduraCulinae>

twitter

@miajadasculinae



INGREDIENTES:

- Kilo y medio de pierna de cordero troceada.
- Un trozo de hígado del cordero.
- Una cebolla.
- Una guinda roja.
- 6 o 7 ajos.
- 3 hojas de laurel.
- Un manojo de perejil.
- Almendras. En esta ocasión echamos también avellanas y nueces, aunque las nueces oscurecen la carne. Mejor sólo almendras.
- Un vaso de vino blanco o medio de pitarra.
- Agua.
- Aceite oliva y sal.

ELABORACIÓN:

- En un perol, olla o sartén grande, con un chorro de aceite de oliva freímos los ajos pelados y la cebolla troceada. Cuando están casi listo, incorporamos el perejil y las almendras; freímos. Cuando tenemos frito los ajos, la cebolla, las almendras y el perejil lo retiramos y reservamos para machar en el mortero.
- Salamos la carne y la freímos en el mismo perol, sartén o olla. Incorporamos un vaso de vino blanco y rehogamos un poco la carne. Posteriormente, añadimos agua hasta que cubra toda la carne.
- Añadimos las hojas de laurel y la guinda roja y dejamos cocer a fuego lento durante una hora y media o más. Comprobar que la carne está blanda.
- Cuando comprobamos que la carne está casi blanda, machamos en el mortero los ajos, la cebolla, el perejil y las almendras fritas que teníamos reservados. Sacamos la guinda roja y el hígado del perol y lo machamos en el mortero.
- Incorporamos al perol con la carne todos los ingredientes que hemos machado: ajos, cebolla, almendras, perejil, hígado y la guinda roja.
- Dejamos cocer la caldereta el tiempo necesario (depende de cada carne) y comprobamos la sal de la salsa; retiramos del fuego cuando consideremos que está blanda.