



Vitaliahome

para comer como en casa

Caldereta de Ternasco de Aragón (Cordero)



Caldereta de ternasco de Aragón (Cordero)

 1h de cocción + 35 minutos de elaboración

elaboración

- 1-En una cazuela con aceite bien caliente, dorar los trozos de ternasco por toda su superficie.*
- 2-Añadir entonces el ajo, remover y, a continuación, todos los vegetales picados finamente junto a las especias. Rehogar a fuego suave unos 10 minutos.*
- 3-Añadir los alcoholes para desglasar los jugos adheridos a la cazuela, mojar con caldo de ave suave bien caliente y cocinar con un hervor ligero durante 30-40 minutos, hasta que la carne se desprenda del hueso.*
- 4-Añadir entonces las patatas peladas, lavadas y cascadas. Cocinar 15 minutos más. Cuando estén tiernas, machacar un par de trozos de patata con un tenedor y remover con delicadeza para que espesen el guiso sin que se deshaga el resto de ingredientes.*
- 5-Emplatar la caldereta, salsear y decorar con perejil fresco*

ingredientes (10 personas)

- 2 kilos de paletilla de ternasco, falda y/o cuello en trozos pequeños*
- 1 cebolla, 2 zanahorias, 1 puerro, 1 pimiento verde y 6 dientes de ajo*
- Romero, laurel, pimienta negra, pimentón ahumado*
- 1 vaso de vino blanco y medio de Brandy, 1,5 litros de caldo de ave*
- 4 patatas medianas, Perejil fresco*

Accede a [todas nuestras recetas:](#) 