

EL sabor de Aragón: Estofado de cordero con pimiento

Ingredientes

- 1 kilo de pierna de cordero cortado en trozos
- 4 dientes de ajo picados
- 2 cebollas picadas
- 2 pimientos secados (de tamaño grande)
- 2 pimientos verdes en trozos
- 4 tomates maduros y grandes, quitados de piel.
- 1 zanahoria larga en trozos
- 200 gramos de alubias blancas (secadas o de una lata)
- aceite de oliva
- sal y pimienta
- 1 cucharada de pimentón
- 1 cucharada de orégano
- perejil cortado
- 2,5 dl de vino blanco y seco

Preparación

- Pon en remojo (en agua templada) los pimientos secos durante 1 hora. Corta los pimientos, guarda el líquido.
- Pon la olla para la estofada a fuego lento. Quema el aceite y cuando esté bien caliente introduce la carne para freír.
- Añade el pimentón. Añade el ajo y la cebolla y freír dorados. Añade el agua de los pimientos remojados. Añade el orégano. Añade los pimientos verdes, tomates, zanahoria y vino blanco. Deja hervir tapado y a fuego lento durante 45 minutos .
- En los últimos 15 minutos añades las alubias.
- Remueve la estofada de vez en cuando, y si es necesario puedes añadir un poco de vino.
- Para obtener más sabor añade sal y pimienta.
- Esparcie el perejil y sirve con arroz y una ensalada.

¡buen provecho!

