

CORDERO GUISADO

INGREDIENTES:

3/4 de cordero troceado
1 Cebolla de tamaño grande.
4 Zanahorias.
4 Dientes de ajo.
Tomillo, romero fresco, pimienta negra y sal.
1/2 vaso vino blanco
1/2 vaso de Brandy
Un vaso de agua.
Aceite virgen extra.
1 Kilo y medio de papas.

PREPARACIÓN:

Adobamos previamente los trozos de cordero con ajo, perejil y tomillo, romero fresco, pimienta negra, Se dora la carne con la cebolla, se Incorpora la zanahoria troceada, agregar el vino, el agua, se rectifica sal, 20 minutos antes de finalizar agregamos las patatas troceadas