

CORDERO GUISADO



- **1/2 KILO DE CORDERO.**
- **PIMIENTA BLANCA.**
- **1 PIMIENTO ROJO**
- **1 PIMIENTO VERDE**
- **200 GRS. DE TOMATE TRITURADO**
- **1 GUINDILLA CAYENA**
- **1 PIZCA DE COMINO MOLIDO**
- **1 CUCHARADITA DE NUEZ TOSTADA**
- **PEREJIL PICADO**
- **CEBOLLA**
- **2 DIENTES DE AJO**
- **1 VASO DE VINO**
- **SAL Y PIMIENTA**

Cortar el cordero en trozos pequeños, calentar a fuego fuerte. Introducimos aquí los trozos del cordero y los sellamos es decir, que dejamos que se doren en su parte externa, dejando crudo el interior.

Hecho este paso, retiramos y reservamos el cordero y bajamos la potencia del fuego. En este mismo aceite, añadimos los dientes de ajo, la cebolla, el pimiento rojo y el verde, todo bien picado. Añadimos también las cayenas, previamente rotas con los mismos dedos. Salpimentamos y vamos removiendo con una cuchara de madera, mientras dejamos que se cocine todo unos 10 minutos.

Devolvemos el cordero a toda la preparación. Cubrimos con agua, la suficiente para que lo cubra todo. Tapamos la cazuela y dejamos que se cocine todo a fuego medio de unos 45 minutos a 1 hora, tiempo suficiente para que el cordero quede tierno y haya intercambio y concentración de sabores. Rectificamos de sal antes de servir