

Creador: Sonia Campos **Recetizador:** Luz Montaña



Tiempo: 1h y 15min

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

Descripción:

hoy hace un frío... así que me apetecía algo que lo quitara de una cuharada....

Ingredientes para 4 personas :

- 4 Patatas grandes
- 1kg de cordero (yo he usado cuello y falda)
- una cebolla
- un tomate pequeño
- 4 ajos
- 20 almendras peladas
- 1 hoja de laurel
- 1 cucharada comino
- sal
- Azafrán o colorante
- 4 alcachofas

Preparación:

Paso 1

picar el tomate y la cebolla muy pequeño y sofreír, cuando este hecho el sofrito se añade el cordero, el comino la sal y el colorante, se cubre de agua dos dedos por encima de la carne y se deja hervir hasta que la carne este tierna (unos 30min) mientras en una sartén se frien las almendras y 2 ajos (los otros dos van crudos) luego se hace una picada con los ajos fritos las almendras y los ajos crudos y se reserva, una vez la carne tierna pelamos y troceamos las patatas y las alcachofas en trozos no muy pequeños, y lo añadimos al fuego con el laurel si tenemos poca agua añadimos un poco más pero no demasiado o el guiso se aguara, cuando las patatas estén casi listas se le añade la picada y se deja unos minutos más al fuego y listo para comer!

