Guiso de cordero

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Penny

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Esta receta admite todo tipo de carne roja y tambien cualquier tipo de verdura bulbosa.

Ingredientes para 4 personas :

- 8 Chuletas cordero
- 2 Patatas
- 2 Boniatos
- 2 Zanahorias
- Margarina
- 300 ml de Agua
- 3 cucharadas de Tomate frito
- 1 Pastilla caldo pollo
- 2 cucharadas de Salsa Perrins
- 1 cucharada de Harina

Preparación:

Paso 1

Pelar las verduras y cortar en rodajas de un dedo de grosor. Cocer en el microondas durante 10 minutos. Dorar las chuletas sal pimentadas con un poco de harina y pasarlas a una fuente para el horno. Cubrir las chuletas con las verduras cocidas en el microondas.

Paso 2

Mezclar el agua con el tomate frito, la pastilla de caldo y la salsa perrins. Llevar a ebullición en la misma sarten que se ha usado para dorar las chuletas. Añadir la cucharada de harina y espesar.

Paso 3

Cubrir las verduras y la carne con la salsa y cocer, tapado, en el horno durante 1 hora.