

GUISADO DE CORDERO GUIRRO TRADICIONAL

Ingredientes:

- 4 dientes de ajo.
- una pizca de sal.
- 1/4 de litro de aceite de oliva virgen.
- 1 Kg. de carne de cordero guirro troceado de forma irregular.
- una ramita de perejil.
- 150 grs. de almendras.
- 1 Kg. de alcachofas.
- 2 vasos de agua (no fría).
- 1,5 Kg. de patatas.
- un vaso de vino blanco.
- un pellizco de tomillo.



Preparación:

En una olla de hierro colado, se sofríen los trozos de cordero guirro para que se doren bien por todas partes, cuando hayan adquirido el color dorado deseado, se añade un picado de ajos, sal, aceite, perejil y almendras e inmediatamente una pizca de pimentón, si es temporada admite también alcachofas, después se cubre con agua y se deja cocer a fuego lento comprobando el nivel, a media cocción se incorporan las patatas, que pueden estar desgajadas si se quiere que el caldo quede más espeso, se añade un vaso de vino blanco, una pizca de tomillo y se corrige de sal al gusto. El tiempo de cocción será de una hora y media aproximadamente.