

## **"TOMBET" DE CORDERO GUIRRO**

### **Ingredientes:**

- 1 kg. de cordero guirro.
- una pizca de sal.
- 1/2 l. de aceite de oliva virgen.
- 2 cebollas grandes.
- 1 zanahoria hermosa.
- 4 tomates.
- 1 vaso de caldo de carne, a ser posible fondo de cordero.
- 1 vaso de vino añejo o coñac.



### **Preparación:**

*En una cazuela honda de barro se sofríen los trozos de cordero guirro con sal y aceite de oliva virgen, cuando estén dorados se añaden la cebolla fileteada, la zanahoria en rodajas y los tomates a cuartos, se rehoga durante cinco minutos sin parar de remover, a fuego vivo. Posteriormente se añade medio vaso de caldo de carne, a ser posible de fondo de cordero, que le dará un color más oscuro y un sabor más intenso y un vaso de vino añejo o de coñac y se deja reducir durante 45 minutos a fuego medio, dándole pequeñas sacudidas para que no se agarre (de ahí su nombre).*