

ASADURILLA DE CORDERO AL VINO BLANCO

Ingredientes:

- 1 asadurilla de cordero • 1 hoja de laurel • 3 cuch. de salsa de tomate • 2 cebollas • 1 vaso de caldo • perejil picado • 1 vaso de vino blanco • aceite de oliva • 1 cuch. de harina • sal.

Elaboración:

Pica la cebolla muy fina y rehógala en una cazuela con un poco de aceite de oliva. Corta la asadurilla, sazónala y añádela a la cazuela cuando la cebolla esté transparente.

Después añade la harina, rehoga, agrega la hoja de laurel y sigue rehogando unos minutos. Por último, echa el tomate, el vaso de vino y el caldo. Espolvorea con perejil picado.

Deja que hierva a fuego fuerte de 5 a 8 minutos con la cazuela destapada, para que el caldo se reduzca.

Al servir, puedes acompañar la asadurilla con arroz blanco.