

CORDERO CON SETAS

Ingredientes:

- 1,5 kg de cordero troceado (pierna, paletilla o cuello) • 300 g de setas o champiñones • 1 cuch. de vinagre • 1 cuch. de harina • una pizca de romero • caldo de carne o agua • 3 dientes de ajo • perejil picado • aceite • sal

Elaboración:

Sala y sofríe los trozos de cordero. Cuando empiecen a dorarse, añade las setas limpias y troceadas junto con el romero. Rehoga bien. Añade un majado de ajo, perejil y vinagre, la harina y vuelve a rehogar hasta que se disuelva. Agrega el agua o caldo cubriendo el cordero y déjalo hacer unos 30 minutos aproximadamente tapado y a fuego no muy fuerte. Por último, ponlo a punto de sal.