

PIERNA DE CORDERO SALTEADA

Ingredientes:

- 1 kg de pierna de cordero cortada en chuletas gorditas
- 5 zanahorias cocidas
- 2 tomates asados
- 2 dientes de ajo
- 1 vaso de vino blanco
- 2 patatas troceadas
- perejil picado
- aceite
- sal.

Elaboración:

Dora las rodajas de cordero ya sazonadas en una sartén con aceite unos minutos por cada lado, junto con los ajos pelados y en láminas (puedes dar unos cortes en los extremos de las rodajas para que no se recojan). Después, incorpora el vino, retirando parte del aceite, si fuera necesario.

Fríe las patatas en una sartén, corta las zanahorias en rodajas y añádeselo todo al cordero. Espolvorea con perejil picado y guísalo durante 8 o 10 minutos.

En una fuente, coloca el cordero con su guarnición y acompaña el plato con unos tomates asados.