

# RECETA

## Caldereta de Cordero Manchego

### Ingredientes

Para 4 personas:

- 1 kg de carne de cordero Manchego troceada (pierna, cuello y falda)
- 1 manojo de Ajos tiernos
- Aceite de Oliva Virgen Extra
- Tomate natural triturado
- Sal
- Azúcar
- 3/4 litro de Cerveza

### Tiempo de preparación

1 hora aproximadamente

### Nivel

Aficionado



### El autor

Nuestro Secretario Técnico, **Paco Alfaro**, se ha animado a darnos su receta de “Caldereta de Cordero Manchego”.

Nos dice que “es una receta sencilla, con pocos ingredientes, muchos menos que otras recetas de Caldereta, porque lo que persigue es *no restar protagonismo al sabor suave y agradable propio del Cordero Manchego*”

### Preparativos

Preparamos la carne troceada.

Unos 250 gramos por persona.

Preferiblemente de pierna, aunque se puede aprovechar una parte de cuello y de falda. Le decimos al carnicero que nos haga trozos pequeños, siempre con hueso.



## Trucos

- Cuando empecemos a marcar la carne, hacedlo a fuego mínimo.
- Cuando empiece a soltar jugo, subir a fuego medio
- Seguir a fuego medio hasta desaparezca el color rosa (crudo) de la carne, pero no pasarla de más. Quedará más tierna y jugosa.



- Podemos añadir un poco de azúcar al tomate para contrarrestar la acidez.



- Ser generosos con la cerveza. Si nos pasamos siempre se puede tener más tiempo para reducirla, pero si nos quedamos cortos y añadimos al final, dará sabor amargo.



Partimos un manojo de ajos tiernos, en trozos de unos 5 cm de longitud.

Necesitaremos tener a mano un bote (pequeño) de tomate natural triturado (o pelar y triturar 4 ó 5 tomates), sal, azúcar, aceite de oliva Virgen Extra y un litro de cerveza.

## Elaboración

En una sartén, mezclamos en crudo la carne (salada), los ajos tiernos y un chorro generoso de aceite de oliva.



Lo ponemos todo a fuego mínimo y lo tenemos así hasta que se marque la carne. Cuando empiece a soltar su jugo, subir a fuego medio.

Cuando la carne esté marcada, añadimos el tomate crudo y mantenemos el fuego medio hasta que quede sofrito.



Probar el sofrito para detectar si está bien de sal, o hay que añadir una poca más. Si nos resulta muy ácido, podemos añadir un poco de azúcar.

Añadimos cerveza hasta que la carne quede totalmente cubierta.



Dejamos hirviendo y mantenemos a fuego medio hasta que reduzca la cerveza y quede un poco de salsa.



Cuando haya reducido la cerveza, probamos que el alcohol se ha evaporado y la apartamos en una fuente. Ya está lista para servir.

