

RECETA

Cuello de Cordero Manchego (Manoli García Navarro)

Ingredientes

Para 4 personas:

- 1 cuello de cordero Manchego troceado en rodajas
- Patatas
- Aceite de Oliva Virgen Extra
- 1 Tomate
- Sal y pimienta
- 1 cebolla
- Vino blanco
- Laurel

Tiempo de preparación

1 hora aproximadamente

Nivel

Fácil



El autor

Nuestra seguidora, la cocinera Técnico, **Manoli García Navarro**, nos ha dado su receta de “Cuello de Cordero Manchego”.

Elaboración

En una olla express, ponemos, primero las rodajas de cordero, salpimentados, encima patatas partidas por la mitad, una cebolla, un tomate, 1\2 vaso aceite de oliva, 1\2 vaso vino blanco, 1\4 vaso agua, 2 hojas laurel, añadir sal, y , 20 minutos una vez que empieza a dar vueltas la válvula y listo para comer, mas sencillo y mas limpio no puede ser.