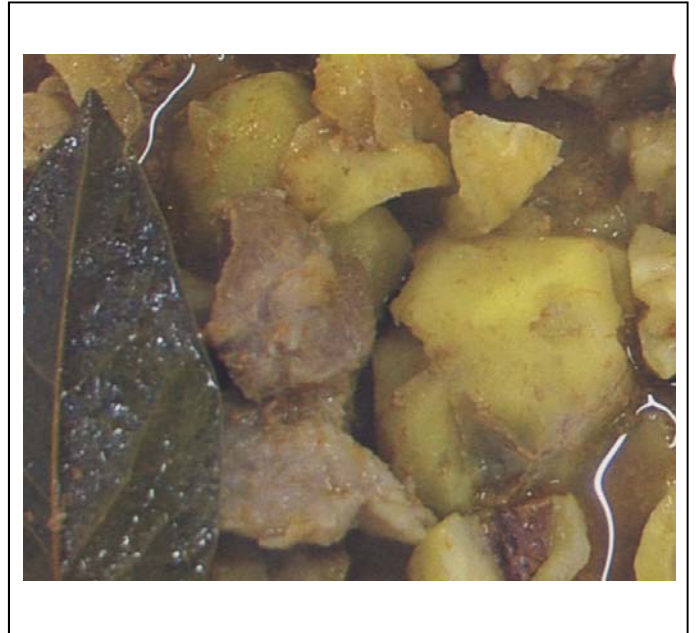


CALDERETA DE CORDERO CON CASTAÑAS

INGREDIENTES:

Para 6 personas:

2 kg de pierna de cordero
15 0 18 castañas secas (pilongas)
1 trozo de cebolla picada
1 ñora
1/2 ramita de canela
1 cucharadita de pimentón dulce
Pimienta negra en grano al gusto
1 hojita de laurel
1 vasito de vino blanco
Aceite de oliva virgen extra
Sal al gusto



1. Hervir las castañas.

Las castañas se meten en agua unas horas antes, se les da un hervor y se les quita la piel, se escurren y se apartan.

La ñora se lava, mojándola en agua caliente.

La carne se lava y trocea.

En una olla se vierten en crudo todos los ingredientes, excepto las castañas, con agua que los cubra y se deja hervir durante una hora a fuego lento.

Cuando el cordero esté bien cocido, se le añaden las castañas, se le da un hervor, se prueba de sal y se sirve caliente.
