

## CHANFAINA DE CERDO O CHIVO

### INGREDIENTES:

Para 4 personas:

1/2 kg de asaduras de cordero o chivo

2 o 3 dientes de ajo

1 cebolla

1/2 cucharadita de orégano

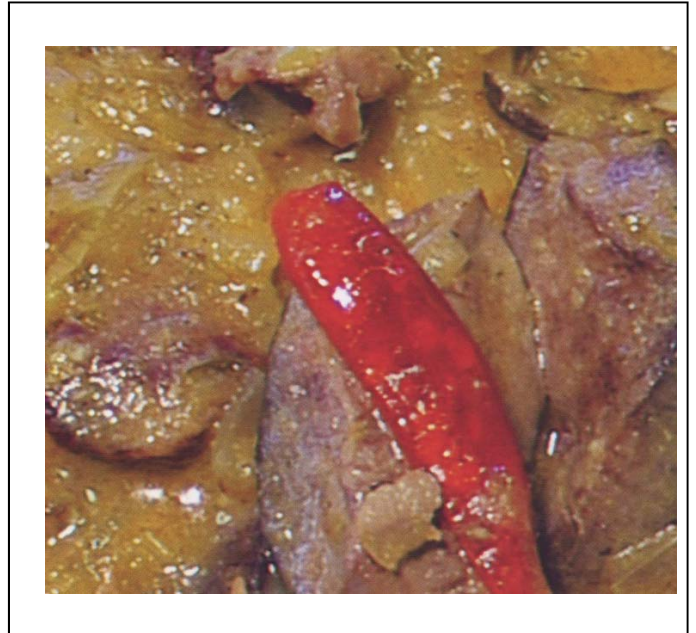
1 copita de vino blanco

1 cucharada de harina

1 cucharadita de pimentón dulce

1 dl. de aceite de oliva virgen extra

Sal al gusto y guindilla



1. Se ponen a freír los dientes de ajo picados y la cebolla.

Una vez dorado, se le añaden las asaduras o entrañas de cordero o chivo, previamente troceadas y sazonadas, hasta que estén doradas, agregándole el orégano y el vino blanco.

Se espesa la salsa con un poco de harina y en el último momento se le añade el pimentón y se mueve para que no se queme, ni se pegue, se prueba de sal y se le agrega agua (o caldo de carne) para que cueza a Riego lento durante 20 minutos.

2. Variación.

Admite echarle una guindilla, pimienta o cambiar el pimentón dulce por picante.

También, es frecuente, sacar un trozo de hígado ya frito y labrarlo en el mortero con un par de dientes de ajo y un trocito de pan fritos, agregándoselo a la chanfaina cuando se calcule que quedan 8 ó 10 minutos de cochura.

---