



CORDERO GUISADO CON VERDURAS

DIFICULTAD PREPARACIÓN COCINADO
Intermedio 15 min 55 min

Ingredientes

Cordero troceado: 1 kg (troceado en unas 8 partes).
Vainas: 100 gr (troceadas en bastones de 3 a 4 cm y lavadas).
Guisantes cocidos: 100 gr (correspondientes a una lata pequeña).
Cebolla grande: 1 unidad (picadita).
Champiñones: 200 gr (troceados en 4 partes si son normales o en 6 si son grandes).
Jamón serrano: 100 gr (cortado en cuadraditos).
Zanahorias: 3 unidades (cortadas en cuadraditos).
Ajo: 3 dientes (picaditos).
Aceite: 100 cc.
Harina: 50 gr (más un plato adicional para enharinar la carne).
Caldo de carne: 200 cc.
Vino blanco: 50 cc.
Perejil picado: al gusto (para espolvorear al final).
Sal y pimienta: al gusto.
Agua: según necesidad (para cubrir las verduras).



Preparación

1. Salpimentar el cordero y pasarlo por harina, sacudiendo el exceso. Calentar 100 cc de aceite en una cazuela grande y rehogar los trozos hasta que doren. Sacar y reservar en un plato.
2. En el mismo aceite (filtrándolo si es necesario), rehogar la cebolla, los ajos, las zanahorias, el jamón y 50 gr de harina durante 2 minutos mientras se mezcla.
3. Incorporar las vainas y los champiñones troceados, rehogando la mezcla 2 minutos más.
4. Verter el vino blanco y dejar reducir a fuego suave durante 5 minutos, mezclando ocasionalmente.
5. Añadir el caldo de carne y suficiente agua hasta cubrir bien las verduras. Cocinar hirviendo a medio fuego durante 20 minutos.
6. Incorporar los trozos de cordero reservados a la cazuela. Mantener el hervor a medio fuego durante otros 20 minutos.
7. Añadir los guisantes, rectificar de sal si es preciso y pasar a una cazuela de barro.
8. Espolvorear con perejil picado justo antes de servir.

Notas

- Aunque el carnicero trocee el cordero, es recomendable darle un pequeño repaso en casa.
- Si el aceite queda sucio por la harina tras dorar la carne, debe filtrarse para eliminar impurezas.
- No excederse con el vino blanco para evitar que el guiso amargue.
- El caldo de carne es fundamental para aportar color y potenciar el sabor.
- Tener precaución con la sal, ya que el jamón serrano aporta bastante de forma natural.
- El perejil se añade al final; si se calienta en exceso, se ennegrece.
- Si la salsa queda demasiado ligera, se puede espesar con un poco de harina de maíz diluida en agua.

AUTOR	NOMBRE DEL DOCUMENTO	REFERENCIAS DEL DOCUMENTO			Página
		Grupo	Edición/Revisión	Fecha	
JuCaSaTa	Cordero guisado con verduras	Carnes	01	19-04-2025	1 de 1