

Cordero con Patatas



Ingredientes para 6/8 raciones:

Patatas: 1 kg
Cordero: 750 gramos
Cebolla morada: 1
Ajo: 3-4 dientes
Tomates: 2 o 200 gr de tomate en conserva
Pimiento rojo: 1 pimiento
Pimentón dulce: 1 cucharada de café
Pimienta negra molida: una pizca
Comino molido: ½ cucharada de café
Laurel: 1 hoja.
Sal: al gusto
Tomillo fresco: 3-4 ramitas
Aceite de oliva virgen extra: c/n
Cerveza: 300 ml
Agua: 100 ml
Harina: un poco para enharinar la carne

Preparación:

1. Prepara la carne para el guiso, puedes cortar el cordero al gusto. Pela la cebolla y pícala en brunoise, pela los dientes de ajo y dales un golpe para que se rompan. Corta el pimiento y el tomate en brunoise.
2. Pela las patatas y cháscalas, es decir, córtalas un poco con el cuchillo y después rómpelas para obtener los trozos (de tamaño bocado) de esta manera se favorece el aporte de almidón de la patata al guiso, dándole espesor.
3. Salpimenta los trozos de cordero por ambos lados y pásalos por harina para que se les quede pegada una capa muy finita.
4. Pon la olla a fuego medio y échale un chorrito de aceite. Cuando esté caliente ve añadiendo el cordero (y si es demasiada cantidad para tu olla, hazlo en dos tandas). Deja que se dore perfectamente por cada lado. En 5 minutos suele estar listo. Retira el cordero.
5. Baja el fuego y pocha la cebolla hasta que esté bien tierna, entonces incorpora los ajos, sube el fuego y dale un par de vueltas. Reincorpora el cordero, añade las patatas, el pimiento, el tomate y los condimentos. Dale un par de vueltas para que se repartan los condimentos y incorpora el agua caliente y cerveza hasta cubrir.
6. Lleva a ebullición y a continuación baja el fuego, cuece con la olla semi-tapada hasta que las patatas estén tiernas y la carne hecha al gusto, pueden ser necesarios unos 30/40 minutos. De vez en cuando mueve con una cuchara de madera para que el almidón vaya saliendo y espesando la salsa.