

CALDERETA MANCHEGA

Uno de los platos más tradicionales en los campos castellanos es la caldereta manchega o de cordero. Apreciada por su sabor, textura y reconocida en toda la geografía nacional por su elaboración donde se conjuga la sencillez y la tradición. El origen de la caldereta de cordero está asociado a los tiempos de escasez, pero hoy en día existe la tradición de reunir un grupo de vecinos o amigos entorno a un puchero bien dispuesto y un mendrugo de pan.

LA MANCHUELA. V. Parreño

El cordero es una de las carnes más sabrosas y utilizadas en la cocina tradicional española, en esta receta respetamos el intenso sabor de esta carne aunque si queréis que esté un poco más suave siempre podéis congelarla y conseguiréis un poco menos de bravío en la receta.

Pelamos los ajos y las cebollas, picamos muy finamente las últimas y dejamos enteros los ajos.

Escurremos la carne y guardamos el líquido que luego vamos a aprovechar para la caldereta.

**UNO DE LOS
PLATOS CON
MÁS
TRADICIÓN
EN LOS
CAMPOS
CASTELLANOS**

Calentamos el aceite de oliva virgen extra en una cazuela, añadimos el ajo y dejamos que se doren. Acto seguido los quitamos del aceite y reservamos. Añadimos los trozos de cordero hasta que queden bien dorados, la carne empezará a soltar parte de su jugo. Retiramos la carne y reservamos.

Sofreímos la cebolla en el mismo aceite donde doramos la carne durante unos 10 minutos a fuego lento. Añadimos los pimientos en juliana (en tiras largas) y dejamos que se vaya haciendo poco a poco durante otros 5 minutos.

Pelamos las patatas y los tomates. Cortamos las patatas en dados rompiéndolas para que suelten todo su almidón y los tomates en cuartos. Añadimos el tomate a la cebolla y los pimientos.

Cuando el sofrito esté bien dorado introducimos los trozos de cordero con el ajo y la cucharada de harina (esta última es opcional). Echamos el líquido del adobo con el vino blanco y las especias. Rectificamos sal y pimienta. Dejamos que reduzca un poco, aproximadamente unos 10-15 minutos a fuego medio.

Cubrimos todo con el caldo de carne o con el agua. Guisamos a fuego lento hasta que reduzca el líquido y la carne esté tierna, aproximadamente una hora. Es importante que remováis de vez en cuando para que no se pegue al fondo de la cazuela. Si lo prepararéis el día antes lo mejor para calentarlo es usar la misma cazuela a fuego muy lento moviendo de vez en cuando.

Añadimos las patatas que previamente hemos dorado en aceite de oliva virgen y removemos todo bien con una cuchara de madera mezclando los sabores. Dejamos unos 15-20 minutos (id probando) y tendremos una caldereta de 10 puntos. Si el caldo te queda muy ligero se puede espesar con un poco de patata del guiso machacada.

Servimos bien caliente y con un poco de pan, la salsa de esta receta es grandiosa.



Deliciosa caldereta manchega con cordero.



Ingredientes

- 1 k. de carne de cordero troceada (cuello, pecho o espalda), también vale cabrito, choto o las mismas paletillas de cordero troceadas.
- 2 cebollas, 3 dientes de ajo, 4 tomates pequeños o 2 grandes, 1 pimiento rojo grande y otro verde.
- 2 hojas de laurel, un poco de tomillo, una ramita de romero, ½ cucharada de canela en polvo, ½ cucharada de nuez moscada, sal y pimienta negra recién molida (al gusto)
- 1 cucharada de harina de trigo (si eres celiaco, sólo tenéis que emplear algún otro espesante o harina sin gluten)
- 750 ml de vino blanco de calidad (podéis emplear algún vino gallego, por supuesto)
- 750 ml de caldo de carne o agua
- 150 ml de aceite de oliva virgen extra
- 6 patatas gallegas grandes (1 por persona)