

EL PAQUITO DE HOMER



INGREDIENTES

Chuletas de paletilla de cordero
Ajos
Romero
Tomillo
Sal
Pimienta
Cebollita
Pimiento rojo y verde
Vino Blanco
Tomate
Romero

PREPARACIÓN

Freímos el cordero (hemos usado unas chuletas de paletilla) con unos ajitos, aromatizado con romero y tomillo, y salpimentado con pimienta. Una vez esté hecho el cordero retiramos y reservamos.

Hacemos un sofrito en la misma sartén, con cebollita, los mismos ajos que usamos para freír el cordero, pimiento rojo y pimiento verde.

Mientras se sofríe a fuego lento desmigamos el cordero retirando los huesecillos.

Cuando esté el sofrito añadimos el cordero, mezclando los sabores, añadimos un chorrito de vino blanco, cuando se consume el vino le añadimos tomate pelado y triturado y mezclamos.

Probamos de sal, probamos el cordero... Mmmm... Volvemos a probar el cordero... Apartamos al camarero que quiere hincar el diente antes de emplatar...(pero es que huele tan bien..) y cuando veamos que se ha reducido la salsa lo suficiente para que no quede demasiado caldoso lo introducimos en un pan artesanal y decoramos con una ramita de romero. Podemos servirlo con un crujiente de bacon, pero a mí personalmente me gusta más así, a pelo.

Me recuerda el sabor de una buena caldereta de cordero de las que comía en Cuenca cuando era Joven, pero en bocadillo. Salud y gracias compañeros.