

## ESTOFADO DE CORDERO

### GRAN RESERVA MERLOT

4 porciones 50 min dificultad fácil

#### INGREDIENTES

- 800 g de carne de cordero (pierna, paletilla o lomo)
- 1 cebolla cortada pluma
- ½ pimentón rojo en juliana
- 1 zanahoria en rodajas
- 800 g de papas sin piel
- 1 cucharadita de ají de color
- ½ cucharadita de comino
- ½ cucharadita de orégano
- sal y pimienta a gusto
- 2 cucharadas de aceite
- 1 litro de caldo de verduras o pollo

#### PREPARACIÓN

1. Cortar la carne de cordero en tiritas o cubos de 1 cm aprox.
2. En una olla agregar el aceite y cuando esté muy caliente agregar el cordero y dorar por 5 minutos. Agregar la sal, pimienta, orégano, comino y ají de color. Cocinar por 5 minutos más y agregar la cebolla, pimentón y zanahoria.
3. Despues de 10 minutos de cocción, agregar el caldo de verduras o pollo y luego las papas.
4. Cocinar unos 20 minutos más, o hasta que las papas estén blandas y la carne tierna.
5. Servir sobre un plato hondo con un poco de cilantro picado y acompañado de una ensalada chilena.

