



# Caldereta de cordero

**RACIONES:** 4 personas

**DIFICULTAD:** Difícil

**FUNCIONES:**  Cazuela

**NIVEL PICANTE:** No picante

**TIEMPO DE PREPARACIÓN:** 15 mins

**TIEMPO DE COCCIÓN:** 100 mins

**TIEMPO TOTAL:** 115 mins

**ACCESORIOS:**   Rallado grueso

## Ingredientes

### Ingredientes 1

30ml de aceite

### Ingredientes 2

250g de cebolla  
2 dientes de ajo

### Ingredientes 3

4 tomates pelados  
50ml de vino blanco  
1 ramita de romero  
1 hoja de laurel  
½ cucharadita de sal

### Ingredientes 4

1kg de carne de cordero en trozos para estofar  
1 cucharadita de pimentón  
Sal  
120ml de caldo de carne

### Apto para:

**Celiacos e intolerantes a la lactosa.**

## Preparación

### Antes de empezar

Coloca el disco de rallado grueso en el Direct Prep. Selecciona la función Olla y el programa cazuela, presiona OK. Coloca el accesorio pala de remover. Sala la carne. Pela los ajos y las cebollas. Retira las semillas de los tomates.

### Paso 1

Vierte el aceite en el recipiente, coloca la tapa y presiona START.

### Paso 2

Gira el Direct Prep a posición 1 y ralla las cebollas y los ajos dentro del recipiente, pulsa START.

### Paso 3

Ralla los tomates dentro del recipiente y pulsa el botón START, retira el Direct Prep. Introduce el vino, el romero, el laurel y la sal en el recipiente.

### Paso 4

Introduce el cordero, pimentón y caldo de INGREDIENTES 4 y presiona START. Ajusta el tiempo a 1 hora, presiona OK y deja acabar el programa. Si ves que queda seco, añade agua en el recipiente. Si el cordero no está tierno, prolonga la cocción a 98°C y velocidad 1 el tiempo necesario.

Acompaña este guiso con unas patatas asadas o fritas.