



Cordero con verduras

Cordero con verduras

[Mas recetas Carnes en http://www.recetasypostres.net/carnes/1.php](http://www.recetasypostres.net/carnes/1.php)

Ingredientes:

3/4 de carne de cordero sin hueso, 1/4 kg de guisantes desgranados, 4 zanahorias, 1 cebolla, 1/2 kg de patatas, verduras(a elegir), 4 alcachofas tiernas, 4 cucharadas de manteca de cerdo y sal.

Pasos a seguir:

- 1) Cortar en trozos pequeños la carne y las verduras.
- 2) En una cazuela con la manteca de cerdo pasar la carne.
- 3) Añadir la cebolla y dar la vuelta a la carne. Cuando la cebolla empiece a dorarse agregar las verduras, echar sal, mezclar durante un par de minutos y cubrir con agua.
- 3) Dejar la cazuela durante 30 minutos a fuego lento y listo para servir(caliente).

Enlace a la receta: <http://www.recetasypostres.net/carnes/cordero-con-verduras-3.php>