

Caldereta de cordero



Una de las **recetas típicas de Huelva que más enorgullece a nuestra gente**, es la caldereta del condado un rico plato que no puedes dejar de probar.

Ingredientes:

- 1 kilo de carne de cordero
- 1 cebolla
- 2 tomates
- 1 pimiento verde
- 8 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cabeza de ajo
- Perejil
- 2 patatas peladas y troceadas
- Sal
- 6 granos de pimienta negra
- 2 clavos de olor
- 1 hoja de laurel
- Vino blanco del Condado
- 1 pizca de comino
- 1 cucharadita de pimentón

Preparación

Cortamos la carne en trozos y la colocamos en una olla con abundante agua y la colocamos al fuego.

Espumamos cuidadosamente, añadimos las patatas, los tomates, cebollas y pimientos cortados trozos. Agregamos la cabeza de ajo entera, el perejil, aceite y el laurel.

Dejamos cocinar a fuego lento, incorporamos la sal a gusto y dejamos ablandar la carne. Dejamos que tome consistencia y apagamos. Servimos caliente.