

Estofado de costilletas de cordero



Tiempo de preparación: 20 min.

Dificultad: Media

Ingredientes (4 personas)

- **Ingredientes**

- Tomate finamente troceado 400g 300 gr
- Caldo vegetal
- Costilletas de cordero 1
- Diente de ajo 1
- Orégano 1 bunch
- Pimienta
- Ramito de perejil 1
- Sal
- Tallo de apio 1
- Zanahoria 1
- None
- None

Para esta receta hemos usado:



Preparación

Picar la zanahoria, el apio, el ajo y el perejil. Dorarlo todo en aceite.

Añadir las costilletas de cordero, dorarlas a fuego medio y salpimentar, Unir entonces la **Tomate finamente troceado**, dos cucharones de caldo vegetal y el orégano.

Cubrir con una tapa y completar la cocción a fuego suave.

Servir con unas ramitas de hierbas aromáticas como guarnición.