Estofado de costilletas de cordero



Tempo di preparazione: 20 min
Dificultad: Medio

Ingredientes

- 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

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.

For this recipe we used:

Tomates Finamente Picados 300 gr

