



TIEMPO DE ELABORACIÓN: 1 hora 30 minutos

INGREDIENTES (Para 4 personas)

- 1/2 kg de cordero.
- 2 pimientos verdes.
- 1 tomate.
- 1/4 de aceite crudo.
- Sal.
- 2 ajos secos.
- 1 cucharada de piñones ó almendras.
- 1/2 cucharadita de cominos.
- Pan.
- 1 bote de tomate en conserva.

ELABORACIÓN:

Se pone a cocer el cordero con el agua, el aceite crudo (solamente la mitad), el tomate partido y 1 pimiento durante 1 hora. A continuación se saca el cordero y se desmenuza, se frie un pimiento verde y el tomate con el resto del aceite, cuando este casi frito, se le pone la carne y se termina de freir, debe de perder todo el caldo que pueda soltar, hasta que se vea el aceite. A continuación se saca el pimiento y el tomate que teníamos cociendo el cordero quitandole la piel y se pica con los ajos, los cominos, y los piñones ó las almendras, se une todo al caldo y se deja hervir durante 2 minutos. Al momento de comer se le pone el pan cortado en rebanadas pequeñas y finas.

DIFICULTAD: MEDIA

SUGERENCIAS:

Con esta receta tenemos de primero la sopa de pan y de segundo la carne frita con pimiento y tomate