



Albania

## ***Estofado de cordero***

Edlira Hoxholli    AMPA de Pere de Tera

Plato típico para un día cualquiera de invierno de las zonas montañosas del sur-oeste de Albania. Vale la pena doblar las cantidades de este sabroso guiso, ya que se conserva muy bien congelado.

### **Ingredientes**

Ç

1,5 kg de chuletas de cordero, 1 cucharada de aceite de oliva, 3 cebollas y 4 zanahorias, 4 tazas de agua, 4 patatas, tomillo, perejil fresco picado, sal y pimienta.

### **Preparación**

Calentar el aceite en una cacerola y dorar la carne. Sacar de la cacerola. Cortar la cebolla en 4 partes y las zanahorias en rodajas gruesas. Agregar a la cacerola y rehogar 5 min. Volver a poner la carne en la cacerola con agua. Llevar a ebullición, bajar el fuego, tapar y cocer 1h. Añadir las patatas en trozos grandes y el tomillo. Tapar y dejar otra hora, hasta que la carne y las patatas estén tiernas. Añadir el perejil y salpimentar.

