



Hugo López Díaz sesión 14 y 21 de mayo 2025

## CALDERETA DE TERNASCO

Ingredientes/cantidades
1kg de bajos/cuellos de ternasco
4 pimientos verdes
4 patatas
3 cebollas
Laurel, tomillo y romero
Sal y pimienta
Vino blanco
Agua o caldo de carne
Aceite de oliva
4 dientes de ajo

Cortamos los bajos a tiras sal pimentamos y metemos en una perola con aceite de oliva a rehogar.

Le echamos las especias (el laurel, el romero y el tomillo) la cebolla y el pimiento a juliana dejamos rehogar y le añadimos la patata cortada a cachelos, mojamós con un poco de caldo de carne y vino blanco.

Dejamos cocer a fuego lento, rectificamos de sal y dejamos guisar hasta que la carne empiece a separarse del hueso.