

# EL RINCÓN DEL BUEN YANTAR

## Caldereta de cordero

© Rosa Murcia Navarro

**E**l cordero es una de las carnes más apreciadas en la comarca quizás como legado de aquellos tiempos donde el tránsito de ganados por nuestras cañadas reales era habitual. Los rebaños trashumantes, merchaniegos y riberiegos aprovechaban las vías pecuarias de la zona así como las abundantes dehesas que estaban delimitadas.

Con el tiempo, el conflicto entre ganaderos y agricultores por el aprovechamiento de la tierra devino a favor de la agricultura y en contra de una ganadería en continuo declive. Son varios los platos relacionados con el cordero que forman parte de la gastronomía comarcana: chuletas a la brasa, paletilla al horno, muñones en salsa,... pero hoy toca caldereta de cordero.

### INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

- 500 Gr. de cordero para guisar.
- 4 Zanahorias.
- 1 Cebolla.
- 5 Patatas.
- 2 Hojas de laurel.
- 2 Dientes de ajo.
- Pimentón.
- Agua.
- Aceite, oliva y sal.

Lo primero es preparar un buen tinto crianza o reserva de la Denominación de Origen Utiel-Requena. Se abre el vino para que se aireé y durante la preparación de la caldereta lo probaremos para ir haciendo boca.

Escogemos una cazuela de barro, troceamos la carne de cordero y la sofreímos. Mientras se sofríe, se pica la cebolla y se pelan y cortan las zanahorias y las patatas. Cuando la carne está dorada es la señal para retirarla y poner a sofreír las patatas, zanahorias y cebollas hasta que también se doren.

Una vez dorado se añade la carne en la cazuela y se cubre todo con agua, agregándole el laurel, los dientes de ajo y el pimentón. A partir de aquí hay que dejarlo a cocer a fuego lento durante aproximadamente una hora, mientras el cocinero/a espera tranquilamente degustando el buen vino seleccionado previamente. ¡Salud!