



Tus pequeños

**GRANDES
MOMENTOS**



RIBERA DEL GUADIANA
Denominación de Origen

Tierra, Vino y amigos

Estofado de Cordero CORDEREX con champiñones y Aceite Monterrubio

Ingredientes

- 500gr Cordero CORDEREX (Falda)
- 2 zanahorias
- 1 puerro
- 1 pimienta roja
- 200gr tomate triturado
- 200 g de champiñón
- 1 cebolla
- 2 ajos
- 1 cucharada de tomillo
- 1 cuchara de romero
- 500ml vino tinto
- 150ml caldo de carne
- Aceite de oliva Monterrubio
- Pimienta negra
- Sal

Recomendado para disfrutar:

Con amigos

Maridaje

Preparación

1. Lo primero que vamos a hacer es coger una sartén, añadimos Aceite de oliva Monterrubio y lo ponemos a calentar a fuego fuerte.
2. Ya tenemos el aceite caliente, añadimos el Cordero CORDEREX salpimentado en trozos y lo sellamos, lo reservamos.
3. Ahora cogemos una olla, añadimos Aceite de oliva Monterrubio y lo ponemos a calentar.
4. Ya tenemos el aceite caliente, añadimos el ajo picado y lo doramos.
5. Han pasado unos segundos, empieza a oler el ajo, añadimos la verdura, echamos sal y lo dejamos sofreír.
6. Después añadimos los champiñones y lo dejamos sofreír con la verdura.
7. Echamos el tomate triturado con el tomillo y el romero, lo dejamos reducir.
8. Volvemos a añadir el Cordero CORDEREX y lo mezclamos.
9. Vamos a añadir el vino tinto, lo mezclamos y dejamos hasta que se evapore el alcohol.
10. Cuando tengamos evaporado el alcohol, añadimos el caldo de carne.
11. Cerramos la olla y cuando empiece a salir el vapor por la válvula lo dejamos 40 minutos.



Marqués de Villalba Tempranillo Tinto Crianza



Viña Puebla Madre Del Agua Coupage Tinto Crianza



56 Barricas Tempranillo Tinto Crianza



Conde de la Corte Tempranillo Tinto Crianza



Attelea Tempranillo Tinto Roble Seco



Vizana Tempranillo Tinto Crianza



Gracil de Zaleo Tinto Crianza



Privilegio de Romale Coupage Tinto Roble seco