



Tus pequeños

**GRANDES
MOMENTOS**



RIBERA DEL GUADIANA
Denominación de Origen

Tierra, Vino y amigos

Cordero CORDEREX al vino y Aceite Monterrubio

Ingredientes

- 700gr de Cordero CORDEREX
- 2 dientes de ajo
- 1 cebolla
- 1 trozo de pimiento rojo
- 1 trozo de pimiento verde
- 4 cucharadas tomate triturado
- 300 ml de vino blanco
- 300 ml caldo de carne
- 1 hoja de laurel
- Pimienta negra
- Sal
- Aceite de oliva Monterrubio

Recomendado para disfrutar:

Con amigos

Preparación

1. Lo primero que vamos a hacer es coger una sartén, añadimos Aceite de oliva Monterrubio y lo ponemos a fuego fuerte.
2. Ya tenemos el aceite caliente, añadimos el Cordero CORDEREX lo sofreímos y lo reservamos.
3. Cogemos una olla, añadimos Aceite de oliva Monterrubio y lo ponemos a calentar.
4. Echamos la verdura, echamos sal y lo sofreímos.
5. Cuando tengamos sofrita la verdura, añadimos el tomate triturado y lo dejamos reducir un poquito.
6. Añadimos el vino blanco y dejamos evaporar el alcohol.
7. Volvemos añadir el Cordero CORDEREX y lo mezclamos bien.
8. Ahora añadimos el caldo y la hoja de laurel.
9. Cerramos la olla y cuando empiece salir el vapor por la válvula, lo dejamos 35 minutos.

Maridaje



Viña Puebla
Paire Edición II
Coupage Tinto
Crianza



Valdequemao
Tempranillo
Tinto Crianza



Conde de
la Corte
Tempranillo
Tinto Crianza



Attelea
Tempranillo
Tinto Roble Seco



Carabal Cavea
Coupage Tinto
Vino de Guarda
Seco



Mastines
Garnacha
Tintorera Tinto
Vino de Guarda
Seco



Viñedos
Pozanco Syrah
Tinto Crianza



Palacio
Quemado
Coupage Tinto
Crianza