

## Estofado de costilletas de cordero

Tempo di preparazione: 20 min

Dificultad: Medio

## Ingredientes

• Caldo vegetal:

• Costilletas de cordero: 1

Diente de ajo: 1Orégano: 1 bunch

• Pimienta:

• Ramito de perejil: 1

• Sal:

Tallo de apio: 1Zanahoria: 1



## Preparación

Picar la zanahoria, el apio, el ajo y el perejil. Dorarlo todo en aceite.

Añadir las costilletas de cordero, dorarlas a fuego medio y salpimentar, Unir entonces la **Tomate finamente troceado**, dos cucharones de caldo vegetal y el orégano.

Cubrir con una tapa y completar la cocción a fuego suave.

Servir con unas ramitas de hierbas aromáticas como guarnición.

## For this recipe we used:

Tomates Finamente Picados 300 gr

