

Guiso de cordero Manchego al azafrán

Esta es una receta sencilla, basada en la cocina de campo manchega, donde el protagonista absoluto es el cordero, el aceite, el ajo y el azafrán.

Instrucciones

Ingredientes

(para 4 personas)

1 kg de cordero manchego troceado (cuello, falda, paletilla o pierna)

1 cebolla grande

4 dientes de ajo

1 hoja de laurel

100 ml de vino blanco (de La Mancha, a ser posible)

Hebras de Azafrán de La Mancha DOP (aprox. 0.2 gr)

Caldo de carne o agua (lo justo para cubrir la carne)

Aceite de oliva virgen extra (AOVE)

Sal y pimienta negra

Opcional tradicional: patatas para acompañar

1. Preparar el azafrán: Tuesta suavemente las hebras de azafrán en una sartén seca durante unos segundos, sin que se lleguen a quemar. Machácalas en un mortero y dilúyelas en un poco de caldo caliente. Reserva.
2. Dorar el cordero: En una cazuela de barro o de fondo grueso, calienta un buen chorro de AOVE. Salpimenta el cordero y dóralo por tandas hasta que esté bien sellado. Retira y reserva.
3. Sofrito tradicional: En el mismo aceite, añade los ajos enteros, ligeramente golpeados, y la cebolla picada. Sofríe lentamente hasta que la cebolla esté bien pochada y comience a tomar calor.
4. Desglasar con vino: Incorpora el vino blanco y deja hervir un par de minutos para que se evapore el alcohol.
5. Guisado: Devuelve el cordero a la cazuela, añade la hoja de laurel, cubre con caldo o agua caliente y agrega el azafrán disuelto. Remueve suavemente.
6. Cocción lenta: Tapa y deja cocer a fuego muy suave durante 1 hora y media – 2 horas, hasta que la carne esté melosa y la salsa ligada de forma natural.
7. Reposo y servicio: Rectifica de sal si es necesario y deja reposar unos minutos antes de servir. Acompaña, si se desea, con patatas fritas, en dados, y/o Pan de Cruz de Ciudad Real.

Receta elaborada por el cocinero
Carlos García Urda,
del Restaurante La Sopa Boba
(Jara, 8. Ciudad Real)

