

Caldereta de chivo de Yunguera



Ingredientes

Para 4 personas

- 2 ajos enteros
- 2 cebollas
- pimientos
- 1 pimiento rojo
- 1 sobre de azafrán
- 6 grs. de pimienta
- sal
- 2 kg. de carne de chivo
- 1 vaso de vino blanco
- 2 hojas de laurel
- 1/2 kg. de patatas

preparación

La carne se coloca en una olla con agua y cuando está a punto de hervir se espuma bien. Luego se le añade el vino y a la media hora se hace lo mismo con el resto de los ingredientes.

Se añaden las patatas cuando la carne está poco hecha para que se cuezan y mezclen los sabores.

Por último probar y sazonar a gusto de cada comensal.