

Chanfaina Extremeña

Chanfaina Extremeña, el origen de este plato esta en los antiguos señoríos en el que el amo encargaba al pastor que matase algún cordero.

El pastor mataba al cordero y entregaba las partes más nobles al señor y con las innobles preparaban la chanfaina, vísceras y restos de carnes menores.

ingredientes

- 300 gr de Asadura de Cordero (nosotros desechamos los corazones)
- 200 gr de Carne de Cordero
- 1 Cebolla
- 2 Tomates Maduros
- 4 dientes de Ajo
- 1 Guindilla
- 2 cucharadas de Carne de Pimiento Choricero
- 2 Hojas de Laurel
- 1/2 vaso de Vino Blanco
- 1/4 de copa de Brandy
- Aceite de Oliva Virgen
- Pimienta Blanca
- Sal

elaboración Chanfaina Extremeña

Para nuestra chanfaina extremeña partimos ya de la carne de cordero y asadura, limpias, sin hueso y troceadas.

En una cazuela con aceite de oliva virgen, a fuego medio, pasaremos las carnes para que se sellen, con que estén un par de minutos al fuego, será suficiente, las retiraremos y las reservaremos.

En la misma cazuela pondremos los dientes de ajo bien picados, la guindilla, la cebolla y el tomate pelado y rallado. Dejaremos que se sofrían las verduras, cuando veamos que están pochadas añadimos la carne de pimiento choricero, las hojas de laurel, el brandy y el vino blanco, removemos todo y volvemos a poner en la cazuela las carnes.

Salpimentamos, removemos el conjunto y lo dejamos a fuego lento durante una media hora.

Pasado ese tiempo ya tendremos la chanfaina extremeña, lista para comer.

Antiguamente era un plato de las clases bajas y hoy lo podemos comer en muchos de los restaurantes de esta región de España, como el plato típico que es.

BLOG COCINICAS.ES – MIS APUNTES DE COCINA

Medidas:

- Cucharada es una cuchara sopera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres