

Estofado de col blanca y patatas con cordero picado

Tiempo de preparación: 50 min. · Nivel de dificultad: fácil

Cantidad

Ingredientes para 4 personas.

Ingredientes

1 ud. Col blanca
200 g Cordero picado
2 cda Aceite de oliva virgen extra
1 ud. Cebolla
400 g Patata
2 ud. Dientes de ajo
1 ud. Dip i Fet tomate y almendra
1 l Caldo de verduras
2 cda Hierbas aromáticas
1 cda Pimentón dulce
1 pizca Comino y jengibre fresco
1 pizca Sal y pimienta

Preparación

Cortar la col blanca sin el tallo en tiras y lavar.

Pelar y cortar en dados las patatas y la cebolla, picar el ajo y el jengibre.

Poner un poco de aceite de oliva en una olla, freír brevemente las cebollas, añadir la carne picada, remover.

Una vez que la carne picada está también dorada, añadir los dados de patata, luego las tiras de col y las especias y mezclar bien.

Cocer a fuego lento de 15 a 20 minutos en la olla cerrada.

Añadir el caldo de verduras calentado y cocer a fuego lento durante otros 15 minutos.

Añadir la pasta de tomate y almendra Dip i Fet, sazonar con sal y pimienta si es necesario, añadir las hierbas y cocinar a fuego lento durante otros 5 minutos.

Como acompañamiento de este delicioso estofado, recomendamos una rebanada de pan tostado rociada con un buen aceite de oliva (por ejemplo, aceite de oliva ecológico "Suc de Cel").