



Ingredientes:

- 1 pierna y una paletilla de cordero
- 1 hígado de cordero
- 50 gr. de almendras
- 2 cebollas
- 2 tomates
- 1 pimiento verde
- 4 dientes de ajo
- 2 huevos
- 1 l. de vino blanco
- agua
- aceite virgen extra
- sal
- pimienta negra
- pimentón dulce

Elaboración:

Sazona los trozos de cordero y ponlos a dorar en una sartén con un chorrito de aceite.

Pica las cebollas, el pimiento y los ajos y ponlo a dorar en una olla rápida con un chorrito de aceite. Cuando las verduras tomen color añade el tomate pelado y cortado en daditos. Agrega la carne dorada y cubre con el vino blanco. Cierra la olla y deja que se cocine durante 10-15 minutos (al 2).

Pon a cocer los huevos en una cazuela con agua hirviendo. Deja que se cocinen durante 10 minutos. Pela y separa la yema de la clara.

Corta el hígado en daditos y saltea en una sartén con un chorrito de aceite. Pon un poco de hígado en el vaso batidor (el resto añade al guiso), las almendras, las yemas de huevo, una cucharada de pimentón y un chorrito de caldo. Tritura y añade esta mezcla al guiso. Remueve bien y deja que se cocine a fuego suave durante 4-5 minutos.

Pica la clara de huevo y mezcla con un poco de perejil picado. Agrega al guiso en el último momento y sirve.