



Guiso de Cordero

Description

This is a fantastic Lamb stew and it is best to cook it in a slow way. It's a recipe from the region of Boyacá in the Andean part of Colombia. Very hearty and perfect for cold days!

Guiso de Cordero or Lamb Stew (English version below)

Ingredientes

- 1000 gramos de cordero, cortado en trozos medianos
- 500 gramos de papas peladas y partidas en 4
- 200 gramos de arracacha, pelada y picada
- 2 zanahorias peladas y cortadas en trozos medianos
- 250 gramos de tomates pelados y picados o una lata de tomates
- 1 diente de ajo finamente picado
- 2 cebollas blancas picadas
- 2 tazas de agua
- 1 taza de leche
- 4 cucharadas de aceite
- 2 cucharadas de mantequilla
- 2 hojas de laurel
- 1 cucharada de tomillo
- 1/2 taza de miga de pan
- Sal y pimienta a gusto

Preparación

1. En una olla mediana, colocar el aceite, la mantequilla, cebolla, ajos y cordero y dejar dorar ligeramente.
2. Agregar el agua, tomate, laurel, tomillo, sal y pimienta dejar cocinar por 30 minutos.
3. Agregar las papas, arracacha, zanahoria y cocinar por 2 horas a fuego medio.
4. Agregar la leche, la miga de pan y cocinar por unos minutos más hasta que espede.
5. Se puede servir con arroz blanco, arepas y ensalada
- 6.

Lamb Stew (English version)

Ingredients

- 1000 grams of lamb, cut into medium pieces
- 500 grams of potatoes peeled and cut into 4
- 200 grams of celeriac, peeled and chopped
- 2 carrots, peeled and cut into medium pieces

-
- ~~250 grams of pooled and chopped tomatoes or a can chopped tomatoes~~
 - 1 clove garlic, minced
 - 2 white onions chopped
 - 2 cups water
 - 1 cup milk
 - 4 tablespoons oil
 - 2 tablespoons
 - 2 bay leaves
 - 1 tablespoon thyme
 - 1/2 cup bread crumbs
 - Salt and pepper to taste

preparation

1. In a medium saucepan, place the oil, butter, onion, garlic and lamb and let brown slightly.
2. Add the water, tomato, bay leaf, thyme, salt and pepper and cook for 30 minutes.
3. Add potatoes, celeriac, carrots and cook for 2 hours over low-medium heat.
4. Add the milk, the bread crumbs, and cook for a few minutes until thicker.
5. Serve with white rice, salad and arepas.