

PATA Y TRIPA



INGREDIENTES: *(Para 4 personas)*

- Pata y tripa de cordero
- Patatas
- Grasa
- Cebolla
- Tomate
- Ajo
- Perejil
- Sal
- Agua o caldo
- Almendras
- Azafrán



ELABORACIÓN:

1. Se puede comprar la tripa, las patas y los pies de cordero ya hervidos, o si no se tienen que hervir a casa, al menos una hora y media.
2. Se hace un sofrito com la cebolla y el tomate, bien hecho a fuego lento.
3. Cuando está listo se pone en una cazuela de barro o de hierro al fuego con un poco de grasa (o también aceite) y seguidamente se cuele el sofrito, ayudándonos del liquido de hervir la tripa.
4. El líquido tendrá de cubrir los ingredientes que añadiremos a continuación: patatas cortadas a trocitos, como para el estofado, los trozos de tripa y los pies y patas de cordero.
5. Le ponemos sal y pimienta, se tapa la cazuela y se pone a hervir a fuego lento una media hora, o hasta que les patatas estén tiernas.
6. Añadimos el azafrán, se pica un poco de perejil y lo añadimos todo junto en un mortero, con una cuantas almendras.
7. Se hace una buena picada, y con el liquido de hervir las patas y tripa se remana todo, y unos diez minutos antes de servir se tira a la cazuela.