



Agneau au Chilindrón

INGRÉDIENTS

- 1 kg d'agneau de lait (en morceaux)
- 2 pommes de terre
- 1 oignon
- 1 tête d'ail
- 4 poivrons choriceros secs
- 1 verre de vin blanc
- Farine
- Huile d'olive vierge extra
- Sel, poivre
- Persil

PRÉPARATION:

1. Retirer les graines des poivrons, les faire bouillir 10 min jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Prélever la pulpe et la hacher finement.
2. Saler, poivrer et fariner les morceaux d'agneau. Les faire dorer dans une poêle avec de l'huile. Réserver.
3. Faire revenir l'oignon et l'ail hachés dans une grande casserole avec un peu d'huile. Ajouter la pulpe de poivrons et bien mélanger.
4. Verser le vin blanc et ½ litre d'eau. Porter à ébullition. Ajouter l'agneau et laisser mijoter 30 min.
5. Peler et couper les pommes de terre en dés. Les faire frire, égoutter sur papier absorbant et saler.
6. Ajouter les pommes de terre au ragoût. Saupoudrer de persil haché et servir chaud.

Recette de Karlos Arguiñano