

RECETA LA CHALACA

Ingredientes

Cebolla Picada Ajos molidos
Cilantro molido
Zanahorias picada y en rodajas
Guisantes
Cordero en trozos
Sal
Pimienta
Comino
Cerveza negra

Preparación:

Sofreír la cebolla junto con el ajo, integrar la zanahoria picada y remover.

Una vez pochada la mezcla sofreír el cordero y, cuando esté sellado, agregar el cilantro, las zanahorias restantes y salpimentar al gusto.

Agregar una taza de caldo de carne, dejar a temperatura media por 20 minutos, agregar cerveza negra y esperar a un último hervor. Y servir.