# Guiso de cordero de pasto con manzana

Tiempo de preparación: 2h – 2h30m | Raciones: 4

**Ingredientes:**

1 kg de nuestra carne de cordero de pasto (valen la pierna, la paletilla, el cuello y la falda, si tiene huesos mejor), en trozos
1 cebolla, picada
2 dientes de ajo, pelados y picados
1 pimiento verde, sin semillas y picado
1 tomate, mejor maduro, cortado en cubos
2 zanahorias, peladas y troceadas
2 manzanas, peladas y troceadas
Aceite de oliva
Vinagre de vino o de sidra
2 vasos de vino de Oporto o blanco, o de sidra
1 hoja de laurel
Sal

**Preparación:**

Se fríe la carne de cordero en aceite de oliva, removiéndola hasta que se dore, unos minutos nada más.

Se retira y en la misma cazuela se sofríe la cebolla, el pimiento, el tomate y los dientes de ajo. Cuando el sofrito se haya rendido, incorporamos la carne y mezclamos bien.

Añadimos las zanahorias y las manzanas. Volvemos a mezclar y añadimos el vino o sidra y un chorrito de vinagre. Se vuelve a remover y se deja cocer a fuego suave hasta que la carne esté tierna, entre 1h30m y 2h aproximadamente. En olla exprés serían unos 25 minutos al máximo de presión.

Se debe dejar reposar unos minutos antes de servir.