

## **CALDERETA EXTREMEÑA**

### **Ingredientes**

1 kg. y 1/2 de cordero o cabrito.  
200 gr. del hígado del animal.  
4 dientes de ajo.  
2 pimientos rojos secos.  
1 cucharada de pimentón.  
150 ml. de aceite de oliva.  
2 hojas de laurel.  
Pimienta en grano.  
Agua.  
Sal.

### **Elaboración**

Poner la sartén al fuego con el aceite y freír los ajos, pelados y enteros. Una vez fritos, reservarlos. En el mismo aceite poner los trozos de cordero y el hígado entero. Rehogar a fuego vivo y, una vez tomado color, sacar el hígado (que se empleará después) y poner el laurel y los pimientos secos con la cucharada de pimentón. Cubrir con agua y dejar que cueza a fuego lento. Mientras, machacar los granos de pimienta, los ajos fritos reservados y el hígado. Diluir esta pasta con un poco de agua y añadirla al cordero, dejándolo cocer hasta que esté tierno.