

LA RECETA DE HOY



Estofado de cordero

Ingredientes

- 4 chuletas de cordero
- 2 zanahorias cortadas
- 1 cebolla cortada en juliana
- 4 papas peladas y picadas
- 1 tomate trozado
- 1 caldo de verduras disuelto
- 2 dientes de ajo picados
- 1 puerro cortado en rodajas
- Sal a gusto
- Pimienta a gusto
- Orégano
- 1 taza de vino blanco

Preparación

Para comenzar, condimenta las chuletas con sal y pimienta a

gusto por ambos lados. Llévalas a una olla con aceite a fuego alto y encima espolvorea el orégano. Luego agrega las cebollas, el ajo y la taza de vino blanco. Baja el fuego y agrega el puerro cortado con el caldo de verduras. Revuelve y espera a que hierva.

Una vez hervido el contenido de la olla, agrega las papas, zanahorias y el tomate encima. Vuelve a subir el fuego y sigue cocinando por lo menos 20 minutos más. Pasado ese tiempo, el estofado está listo para servir.

EL TIEMPO

Santiago | Hoy

07:00/ 5°

12:00/ 7°

16:00/ 9°

20:00/ 8°



Nublado

Mañana

Min/2° | Max/10°



Nublado

Índice Radiación

Índice 3

Riesgo Moderado

EMERGENCIAS

Ambulancias	131
Bomberos	132
Carabineros (emergencias)	133
PDI	134
Fonodrogas	135
Socorro Andino	136
Información Policial	139
Fonoacción Semac	143
Fono Niños	147
Conaf	130
Violencia de género	144
Delitos Sexuales	225657425
Alcohólicos Anónimos	227771010

LECTOR CHEF: Envíanos tu receta favorita a redaccion@hoyxhoy.cl, acompañada por una foto de la elaboración respectiva.