

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.