

Codero al Chilindrón

Lammgryta med paprika

Aragonien, Navarra och Rioja kallas ibland för Tierra de Chilindrones, efter det populära tillagningssättet al Chilindrón med färska och torkade paprikor, tomater och lök. Förr bjöd hantverkare som ville arbeta i en verkstad sina framtida kollegor på höns i Chilindrónsås. I Spaniens norra delar beseglades affärskontrakt med denna rätt. Så här gör du:

- 1 kg lammkött från läggen
- 2 stora torkade Paprikor
- 2 hackade lökar
- 4 hackade vitlöksklyftor
- 1 tsk Paprikapulver
- 4 skalade Tomater i tärningar
- 2 gröna Paprikor i tärningar
- 2-3 dl vitt Vin
- Olivolja
- Knippe Persilja
- Salt och Peppar efter smak

Lägg den torkade paprikan i blöt 1 timme och hacka den sedan fint. Skär köttet i tärningar och stek det i oljan. Tillsätt lök, vitlök och fräs med en stund. Häll på vatten med en buljongtärning så att det täcker. Krydda med salt, peppar och paprikapulver. Sjud i 20 minuter. Blanda ner tomater och paprika samt häll på vinet. Fortsätt sjuda i 40 minuter. Strö över persiljan innan servering.