



Estofado Irlandés



Ingredientes

- **1k** Papas
- **8 unidades** Chuletas de cordero
- **4 porciones** Panceta
- **A gusto** Aceite
- **2 unidades** Zanahorias
- **A gusto** Tomillo y perejil
- **2 unidades** Cebollas
- **A gusto** Pimienta blanca
- **1 tasa** Caldo de verdura

**Tiempo de preparación:** 20 (*minutos*)

**Tiempo de cocción:** 75 (*minutos*)

**Autor:** **UruguayIrlanda.com**



**Preparación** Cortar panceta en tiras y rehogar Freír las chuletas por los dos lados Cortar la cebolla, la papa y la zanahoria y colocar la mitad en una cacerola Sazonar con pimienta y añadir la panceta y las chuletas Cubrir con el resto de la verdura Verter el caldo y una poco de tomillo Tapar y llevar a ebullición Bajar el fuego y cocer durante 50 minutos



**Sugerencias** Acompañar cada plato con uno o dos "dumplings". Ver categoría "Guarnición". Adornar con perejil picado.