

Menestra de Ternasco de Aragón con Aceite del Bajo Aragón y Azafrán del Jiloca

INGREDIENTES

1Kg. de Ternasco de Aragón	perejil
4 alcachofas	laurel
300 grs. de guisantes	tomillo
300 grs de patatas	Azafrán del Jiloca
300 grs. de espárragos	50 grs. de harina
150 grs. de habas en grano	sal y pimienta
1 cebolla	Aceite Reales Almazaras de Alcañiz
2 tomates maduros	1 vaso de vino blanco
3 dientes de ajo	agua.

Sugerencia de Preparación

Echar el aceite del Bajo Aragón en la cazuela y cuando esté caliente rehogar el cordero troceado. Cuando comience a dorarse añadir la cebolla picada, el ajo machacado y el perejil y darle unas vueltas al conjunto.

Incorporar la harina, el tocino, los tomates escaldados y pelados y agua suficiente para cubrir. Sazonar con sal, pimienta, laurel, tomillo y azafrán y dejar cocer a fuego lento durante media hora.

Cuando el ternasco está casi cocido echar a la olla las verduras que se habrán hervido y salteado previamente, así como las patatas que deben estar ya fritas. Cocer tres o cuatro minutos más.