

Lechazo entreasado



Provincia

Palencia

Ingredientes

(para 4 personas)

- 1 kg de lechazo (paletilla).
- 1 cebolla picada.
- 2 dientes de ajo picado.
- 1 tomate fresco picado.
- 1/4 de vaso de vino blanco.
- 1 cucharada de perejil picado.
- 1/2 vaso de aceite de oliva.
- 1 vaso de caldo de verduras.
- Sal y pimienta.

Elaboración

Sazonar el lechazo, calentar parte del aceite y freír el lechazo por los dos lados hasta que se dore. Más o menos unos diez minutos por cada lado a fuego suave.

En otra cazuela calentar el resto del aceite y freír la cebolla y el tomate unos minutos. Después de que esté bien rehogado, añadir un majado con el ajo, el perejil, el vino blanco y un poco de caldo de verdura (o en su defecto agua). Todo esto incorporarlo al lechazo y dejarlo hervir a fuego muy lento unos minutos.