

## Agneau entreasado



### Provincia

---

Palencia

### Ingrédients

---

(pour 4 personnes)

- 1 kg d'agneau (épaule).
- 1 oignon, haché.
- 2 gousses d'ail, hachées.
- 1 tomate fraîche, hachée.
- 1/4 de verre de vin blanc.
- 1 cuillère de persil, haché.
- 1/2 verre d'huile d'olive.
- 1 verre de bouillon de légumes.
- Sel et poivre.

### Préparation

---

Saisonnez l'agneau, faites chauffer une partie de l'huile et faites frire l'agneau sur les deux côtés jusqu'à ce qu'il soit doré. Plus ou moins dix minutes de chaque côté à petit feu.

Dans une autre casserole, faites chauffer l'huile restante et faites frire l'oignon et la tomate quelques minutes. Une fois que vous l'avez fait revenir, ajoutez une sauce à l'ail, persil, vin blanc et un peu de bouillon de légumes (ou à défaut, de l'eau). Ajoutez tout cela à l'agneau et laissez bouillir à petit feu quelques minutes.