

## Carne en caldereta

### Ingredientes:

Un chorrito de aceite de oliva  
Almendras peladas al gusto  
5 dientes de ajo  
1 cebolla  
¾ de carne la que quieras  
Pimentón  
1 hoja de laurel tostada  
2 dientes de ajo tostados  
Un chorrito de vino blanco  
Pimienta negra  
Agua  
Sal

### Elaboración:

Echar en una sartén el chorrito de aceite de oliva las almendras se fríen y se sacan, en la misma aceite se fríen los 5 dientes de ajo y se sacan, en la misma aceite se fríe la cebolla y se saca.

El aceite sobrante se echa en la olla lacte, se le echa la carne y seda una vueltas con una cucharadita de pimentón.

Se le echa el chorrito de vino blanco, la hoja de laurel, los 2 dientes de ajos tostados y la pimienta negra.

Se tritura las almendras, los 5 dientes de ajo y la cebolla que as hecho anteriormente y se echa a la carne, echar agua hasta cubrir la carne y cocer durante un cuarto de hora o 20 minutos.