



SANGRE DE CORDERO ENCEBOLLADA



¡¡¡ Hola amigos !!!

Estoy nuevamente con vosotros para enseñaros (a los que no sabéis) a hacer esta riquísima receta. A mi personalmente me encanta.

Antaño era una receta que tenían en los bares, no sé por qué dejaron de hacerla.

Yo pienso que si te la venden en el Mercado Central de Ciudad Real es por que se puede comer ¿No os parece?

Los ingredientes que utilicé son los siguientes:

- 1/2kg Sangre de Cordero en trocitos
- 2 Cebollas grandes, cortadas en trocitos medianos
- 2 Dientes de ajo, sin germen y laminados finos.
- 2 Tomates maduros, pelados y cortados en trocitos medianos
- Pimienta, sal y guindilla al gusto.
- Aceite de oliva

La realización es muy fácil:

1. Coges una sartén hermosa pones aceite, unas tres o cuatro cucharadas para pochar bien la cebolla, los ajos laminados, la guindilla(si os gusta picante) y

salpimentamos. Esto tardara unos 15 minutos aproximadamente.

2. Ya frita la cebolla y los ajos pero sin dorar, agregamos la sangre troceada y la dejamos que se fría unos diez minutos más o menos y enseguida ponemos el tomate ya preparado para que todo se haga despacito, una media hora.
3. Ya tenemos nuestra tapa lista para degustar, está genial.

¿Te gustaría probar alguna receta y no te atreves a hacerla? YO LA COCINARE PARA TI EN TU CASA O DESDE LA MIA

**¿Vives en Ciudad Real o cerca?
¿Quieres comer bien todos los días sin gastar mucho?**

[CONTACTA: Cocinaré para ti](#)

Llevo en la cocina desde que tenía siete años y como cocinera de profesion once. Me encanta cocinar sobre todo las recetas tradicionales manchegas con las que todos hemos crecido.