

Carnero estofado



Ingredientes:

- Un kilogramo de carnero.
- 1 cebolla.
- 6 dientes de ajo.
- 1 cucharada de pimentón o de ají cachucha.
- 6 cucharadas de jugo de naranja agria.
- 1 taza de vino seco.
- 3 cucharadas de aceite.
- 3 ramitos de romero.
- 4 hojas de orégano de la tierra.
- sal al gusto.

Modo de preparación:

Después que se ha limpiado el carnero, se corta en pedazos. Es recomendable adobar la carne con anterioridad a la cocción con todos los ingredientes de la receta por lo menos durante dos horas o más.

Se coloca el carnero con los adobos en una olla, preferiblemente a presión durante 45 minutos aproximadamente.

TRUCOS DEL HOGAR

- Para quitar las manchas de sudor de la ropa mójelas con agua, extiende y esparza sobre las zonas manchadas un puñado de sal. Deje que esta actúe un par de horas, después lávelas frotando las zonas manchadas con jabón.
- Para que los pañuelos blancos luzcan impecables póngalos en remojo en agua con sal durante 2 horas antes de lavarlos. Cuando están muy sucios déjelos en remojo con sal durante un día.
- Para que la ropa blanca quede más blanca remójela en agua caliente con una rodaja de limón durante 10 minutos.
- Si al lavar una ropa usted quiere que no destiña la tela, remójela con un puñado de sal y déjela reposar por 15 minutos. Después lávelas como siempre.
- Si la plancha se pega a la ropa, pásele por la base un trozo de jabón seco cuando esta esté caliente. Luego enjuáguela con agua y séquela con una hoja de periódico. Verá como dejará de pegarse.