

---

**thermomix****ESTOFADO ESTILO YODA****INGREDIENTES**

10g de raíz de jengibre fresca

250g de cebolla en cuartos

40g de aceite

1000g de carne de cordero en trozos de aproximadamente 5cm

200g de zanahoria cortada en rodajas

8-10 ramitas de perejil fresco en trozos

8-10 ramitas de cilantro fresco en trozos

4-6 ramitas de tomillo fresco

1 hoja de laurel seca

½ cucharadita de comino molido

½ cucharadita de cúrcuma

½ cucharadita de nuez moscada

½ de canela molida

4-5 bayas de enebro

2-3 semillas de cardamomo

2 clavos

2 pellizcos de pimienta negra molida

1 pimienta de cayena seca entera

100g de vino tinto

400g de caldo de carne

1 cucharada de maicena

30g de agua

1 bolsa de espinacas baby frescass

**PREPARACIÓN:**

- 1- El jengibre en el vaso poner y 1seg vel 7 picar debes
- 2- La cebolla, el ajo y el aceite al vaso añadir debes. 4seg vel 4 has de trocear y 8 minutos 120grados vel cuchara sofreír tu debes.
- 3- El cordero, la zanahoria, el perejil, el cilantro, el tomillo, el laurel, las especias, el vino tinto y el caldo de carne añadir debes. 60 minutos, 100grados, giro inverso, vel cuchara tu has de programar.

**thermomix**

- 4- Agua y maicena en un bol pequeño disuelve, y al vaso añadir debes. 5 min varoma, giro inverso velocidad cuchara sin poner el cubilete programar debes, y mientras tanto, por la abertura las espinacas añade.
- 5- Del vaso retira y estofado comer debes para buen Jedi ser pequeño Pádawan.

