



« CALDERETA » de Carmen et Carmencita

Ou soupe paysanne à base de viande de veau

Ingrédients

- 1kg de viande de veau
- 2 dents d'ail
- ½ oignon
- ½ poivron vert
- 1 tomate
- Du jus de citron (1 citron)
- 1 verre de vin blanc (le muscadet est idéal pour cette préparation)
- Poivre et sel
- De l'eau

Préparation

- Couper la viande en morceaux,
- Couper la tomate, l'oignon, le poivron,
- Dans un grand faitout verser le veau, l'oignon, le poivron, la tomate, le jus de citron, le vin blanc, en ajoutant 2 cuillères d'huile d'olive,
- Couvrir d'eau, et laisser reposer 2 heures,
- Lancer la cuisson à feu doux pendant 1 heure et demi, la cuisson est terminée lorsque la viande est très tendre,
- Servir dans des assiettes à soupe,
- Ce plat typique de la Mancha se dégustait lors des vendanges, dans un grand plat central où chacun se servait à son rythme. Ce plat demeure une tradition familiale.

