

## Receta de Magro Con Tomate Casero

19 Jun 2015



Hola tod@s los amig@s de la página, hoy viernes despedimos la semana con otra receta de los amigos de **ATAFES**, he de decir que su receta de Magro con Tomate tiene una pinta exquisita!!

Para los que no sigáis mucho nuestra web os explicamos un poco que estamos intentando ayudar a ATAFES (Asociación Talaverana De Amigos, Familiares De Enfermos Mentales Atafes) con su proyecto solidario, que de verdad hace mucha falta y hacen una gran labor. Se trata de un pequeño **proyecto solidario** con el que **recaudar fondos para las obras necesarias de adecuación de su nuevo centro de rehabilitación**, que como nos comentan, son muy necesarias y además creemos que esto es una buena causa con la que colaborar. Os animamos a todos a conocer **ATAFES** y su labor un poquito más y su proyecto solidario para ayudar a todo el que lo necesita en sus instalaciones.

Pasaros por su Facebook para conocer de primera mano su trabajo.

- **Facebook ATAFES:** <https://www.facebook.com/atafes.asociaciontalaverana>
- **Proyecto Solidario:** <http://www.migranodearena.org/es/reto/6549/necesitamos-un-centro-nuevo-ayudanos-a-conseguirlo>

## Ingredientes

- Magro de cerdo
- 2 botes de tomates pelados enteros
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- Comino en grano
- Pimienta negra en grano
- Sal
- Vino blanco
- Aceite de oliva

## Modo de Preparación

1. En una cacerola “pochamos” la cebolla hasta que empiece a “clarear”
2. Una vez hecho esto picamos los ajos y los metemos en la cacerola junto con la cebolla hasta que se empiecen a dorar

## Magro Con Tomate Casero

Publicado en Mis Recetas Caseras (<https://www.misrecetascaseras.com>)

---

3. A continuación añadimos el magro previamente salado y lo dejamos en la cacerola hasta que se dore
  4. Cuando el magro se ha dorado le ponemos un puñadito de comino y algunas bolitas de pimienta, removemos todo y cubrimos con vino blanco (vaso y medio aprox.)
  5. Dejamos cocer hasta que el vino reduzca su volumen hasta la mitad o un poco menos. Esto se hace para que la carne se ablande
  6. A continuación echamos los dos botes de tomates pelados enteros sin quitar el caldo del tomate y los machacamos con una cuchara de madera hasta casi deshacerlos, al principio nos parecerá que queda muy caldoso pero es mejor ya que el magro tiene que cocer bastante rato y así evitamos echar agua
  7. Dejamos cocer hasta que reduzca el caldo y quede el magro junto con una salsa de tomate espesa...
  8. Buen Provecho!!
-