

Receta de Judías Verdes con Magro de Cerdo

21 Sep 2018



Buenos días a tod@s, para este viernes os dejo una rica receta que preparamos en casa el otro día y nos quedó muy rica, se trata de unas **Judías Verdes con Magro de Cerdo**, espero que la preparéis en casa para vuestra familia

Ingredientes

- Carne de Cerdo para guisar (medio Kg)
- Judías verdes (al gusto)
- Cebolla (una)
- Ajos (dos o tres dientes)
- Tomates maduros (dos)
- Vino blanco (un vasito)
- Aceite de oliva
- Sal y Pimienta

Modo de Preparación

1. Lavar bien las judías quitándoles las puntas y las hebras laterales, trocearlas y reservar
2. Cortar la carne en dados, salpimentarla y ponerla a dorar en una cacerola con un poco de aceite de oliva
3. Cuando esté dorada, apartar y reservar
4. En el mismo aceite de refreír la carne, preparar el sofrito, poniendo los ajos y la cebolla picada, dejar que se ablande
5. Añadir el tomate rallado y dejar que cueza un poco, incorporar la carne y regar con el vino blanco
6. Deja reducir un poco y cubrir con agua
7. Remover bien, tapar y cocer a fuego lento hasta que la carne quede tierna, una hora aproximadamente
8. Añadir a la hora las judías verdes y dejar 1/2 hora o 3/4 más, rectificar la sal
9. Apagar y dejar reposar
10. Servir y....buen provecho!!!