

Receta de Cerdo Guisado con Cerveza

14 Mar 2016



Buenos días a tod@s, comenzamos la semana con una exquisita receta de **Cerdo Guisado con Cerveza**, es una rica receta que os recomiendo hacer en casa porque queda un plato delicioso para toda la familia.

Ingredientes

- Carne de cerdo en tacos gorditos (un kg o más, según comensales)
- Cerveza (un bote)
- Champiñones (300grs o un bote laminados)
- Cebollas (dos)
- Pastilla de caldo de carne (una)
- Harina (una cucharada)
- Laurel
- Tomillo
- Perejil
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta negra
- Pimentón dulce (una cucharadita)

Modo de Preparación

1. Pelar las cebollas y partirlas en rodajas finas
2. En una sartén con un poco de aceite de oliva, refreír la cebolla
3. Cuando esté un poco dorada, añadir la carne, darla unas vueltas y añadir un poco de sal y pimienta, remover y dejar que siga dorándose
4. Añadir el pimentón y la harina y mezclar bien
5. Echar el bote de cerveza y la pastilla de caldo diluida en 1/4 litro de agua
6. Después echar las hierbas y tapar, dejar cocer a fuego suave sobre una hora
7. Antes de terminar la cocción, añadirle los champiñones y si queréis también una lata de alcachofas, pimiento del piquillo en tiritas y unos guisantes
8. Dejar un ratito más cociendo
9. Servir caliente y.....buen provecho!!!