

Receta de Estofado de Carne de Jabalí

28 Dic 2016



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta riquísima receta de **Estofado de Jabalí** que nos ha preparado mi madre **Carmen Fernandez**, le ha quedado muy rico y dice que si tenéis oportunidad y os gusta la carne de caza os recomienda que lo preparéis así porque queda exquisito.

Ingredientes

- Carne de Jabalí (un kg o más, también podéis utilizar otro tipo de carne roja)
- Cebolla (dos)
- Pimiento verde (dos o tres)
- Zanahorias (dos o tres medianas)
- Ajos (cinco o seis dientes)
- Pimienta negra
- Laurel (dos o tres hojas)
- Perejil (unas ramitas)
- Aceite de oliva
- Sal
- Vinagre (un vaso)

Modo de Preparación

1. Trocear la carne y salpimentarla
2. Ponerla en la olla exprés al fuego y echar un chorro de aceite, la cebolla picada no muy grande, los pimientos, las zanahorias en rodajas, los ajos y el perejil picados y el laurel
3. Remover para que se mezclen los ingredientes
4. Cuando esté un poco rehogada la carne, añadir el vaso de vinagre y agua hasta que cubra la carne, ajustar la sal
5. Tapar la olla y dejar cocer con la pesa puesta unos cincuenta minutos aproximadamente, si la olla es rápida pues la mitad de tiempo
6. Destapar la olla, dejar reposar unos minutos, servir y....buen provecho!!!