

Receta de Carcamusa Típica Toledana

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una riquísima receta que seguro os gustará, se trata de un plato típico toledano que os resultará muy apropiado para preparar este fin de semana en casa.

Ingredientes

- Magro de cerdo (sobre 1kg. en trozos medianos)
- Chorizo casero curado (dos o tres)
- Jamón serrano en tacos (200grs)
- Salsa de tomate frito
- Guisantes (un bote)
- Pimiento verde y Rojo (uno de cada)
- Ajos (tres dientes)
- Cebolla (una mediana)
- Cayena (una)
- Laurel (una o dos hojas)
- Vino blanco "Solaz" (un vaso)
- Caldo de carne (250ml.)
- Aceite de oliva y Sal

Modo de Preparación

1. En una cacerola de barro poner un buen chorro de aceite de oliva a calentar
2. Refreír la cebolla cortada en juliana y los ajos partidos en láminas y cuando estén bien pochados añadir los trozos de carne magra salpimentados previamente
3. Echar el laurel y la cayena y rehogar unos minutos
4. Añadir el chorizo cortado en rodajas no muy gruesas y el jamón en taquitos, remover y dejar un rato que se haga, después añadir el vino, subir el fuego y dejar que se evapore el alcohol
5. Echar el caldo de carne y la salsa de tomate y dejar al fuego unos cuarenta minutos a fuego medio o hasta que la carne esté tierna
6. Añadir los guisantes y dejar unos minutos más cocinando, debe quedar una salsa espesa
7. Servir caliente y acompañado de unas patatas fritas a cuadraditos y.....buen provecho!!!