

Receta de Cerdo con Salsa de Col

28 Ene 2020



Buenos días a tod@s, hoy os dejo una receta muy rica y fácil de preparar, se trata de **Cerdo con Salsa de Col**, seguro que gustará a toda la familia y así aprovecháis para tomar algo de verdura.

Ingredientes

- Cabeza de Lomo de Cerdo (una pieza de 500 grs aproximadamente)
- Col pequeña (una)
- Cebolla grande (una)
- Ajos (dos o tres dientes)
- Perejil
- Vino blanco (un vasito)
- Caldo de carne (un vaso)
- Aceite de oliva
- Sal y Pimienta

Modo de Preparación

1. Salpimentar la carne
2. En una cacerola rehogar con un poco de aceite la pieza de carne
3. Cuando haya cogido color, retirar y reservar
4. En el aceite usado para dorar la carne añadir la cebolla, el ajo y el perejil picados y dejar que se pochen bien
5. Cuando se haya ablandado la cebolla añadir la pieza de carne, un vasito de vino blanco y un vaso de caldo o agua
6. Tapar la cacerola y dejar cocer hasta que esté tierna la carne, aproximadamente 1 hora, si lo ponéis en la olla estará antes
7. Al final, incorporar la col, cortada en trozos y dejar cocer a fuego lento hasta que esté tierna
8. Servir la carne caliente y acompañada de la salsa de col y....buen provecho!!!