

Receta de Magro De Cerdo Con Nueces Y Pasas

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta receta que está deliciosa y la podéis preparar para este fin de semana, seguro que gusta a toda la familia.

Ingredientes

- Magro de cerdo (sobre medio kg.)
- Cebolla (una)
- Coliflor (200grs) opcional
- Vino dulce (un vaso)
- Pasas (30 grs.)
- Nueces (30 grs)
- Patatas (tres o cuatro)
- Pimiento rojo asado
- Jamón cocido (des lonchas)
- Menta (dos ramitas)
- Aceite, sal y pimienta

Modo de Preparación

1. Salpimentar el magro cortado en trozos medianos
2. Pasarlos por harina y freír en una sartén con un poco de aceite de oliva
3. Cuando empiece a tomar color, añadir la cebolla cortada en juliana, las pasas y las nueces, mantener unos cinco minutos y echar la coliflor en ramilletes
4. Cubrir con el vino, un poco de agua y echar las hojas de menta picadas, cocer todo a fuego medio durante ocho o diez minutos
5. Cocer las patatas y pasarlas por el pasapurés, que quede espesito, colocar encima de un papel de horno engrasado y poner sobre el puré las tiritas de pimiento morrón, y el jamón en trocitos, enrollarlo formando un brazo de patata
6. Servir la carne bien caliente acompañado del brazo de patata