

Receta de Magro De Cerdo En Estofado

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta rica receta de magro que preparé en casa el otro día, y todos quedamos encantados con su rico sabor, espero que os guste.

Ingredientes

- Magro de cerdo en trozos (un kilo o más, según comensales)
- Cebolla (tres o cuatro)
- Pimientos verdes (dos o tres)
- Ajos (ocho o diez dientes)
- Perejil
- Pimienta negra
- Vinagre (un vasito)
- Pimiento rojo seco (uno o dos)
- Tomate frito (medio brik)
- zanahoria (dos o tres)
- Laurel (dos o tres hojas)
- Aceite de oliva
- Sal

Modo de Preparación

1. En una cacerola honda poner un poco de aceite y cuando esté caliente, echar la carne con un poco de sal y pimienta espolvoreada
 2. Picar las cebollas y los pimientos en trocitos no muy grandes y añadirlo a la carne, remover bien
 3. Pelar las zanahorias y cortar en rodajitas y echarlas a la cacerola, poner las hojas de laurel y el pimiento rojo
 4. Picar los ajos y el perejil y añadirlos, remover bien todo y después echar el vinagre, dejar que evapore un poco y echar agua que cubra la carne y después añadir el tomate frito y remover
 5. Dejar cociendo a fuego medio hasta que la carne esté tierna, podéis ponerlo en la olla y se cocerá antes
 6. Ajustar la sal, servir caliente y....buen provecho!!!
-