

Receta de Patatas Con Magro De Cerdo

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s los seguidor@s de nuestro blog de recetas, para hoy os dejo una receta muy casera de patatas guisadas con magro, para que la preparéis en casa.

Ingredientes

- Patatas (uno o dos kilos, según comensales)
- Magro de cerdo troceado (medio o un kilo)
- Pimiento rojo y verde
- Laurel (dos hojas secas)
- Tomates (uno grande maduro)
- Cebolla (una mediana)
- Ajos (tres o cuatro dientes)
- Perejil
- Harina
- Aceite de oliva
- Condimento y pimentón
- Sal
- Clavo molido

Modo de Preparación

1. Poner aceite en la olla y cuando esté caliente, echar el magro de cerdo troceado a refreír, espolvorear con un poco de sal
2. Echar el laurel y un pimiento rojo troceado y dejar que se fría bien
3. Trocear la cebolla, el tomate y el pimiento verde y añadirlo a la carne, cuando esté bien refrito echar los ajos y el perejil machacado
4. Echar un poco de pimentón y condimento y remover bien. Después echar unas cucharaditas de harina y un poco de clavo molido
5. Añadir agua y cuando esté hirviendo cerrar la olla y dejar cocinando unos 20 minutos con la pesa, si la olla es rápida, dejar la mitad del tiempo
6. Pelar las patatas y trocearlas, añadirlas al caldo y volver a tapar la olla otros diez minutos, abrir la olla y ajustar la sal y... buen provecho!!!!