

# ESTOFADO DE CARNE DE CERDO Y PATATAS CON HIERBABUENA

11

## RECETAS EN RUTA



## INGREDIENTES



1 persona

100g de magra de cerdo de la cabeza  
100g de costillas de cerdo  
1 trocito de puerro  
1/4 de pimiento rojo  
2 dientes de ajo  
2h de laurel  
1/2 tomate  
1/4 de cebolla  
1 zanahoria  
1 patata mediana  
100ml de vino blanco  
500-600ml de caldo de carne (o en su defecto agua)  
C/s de aceite de oliva  
C/s de tomillo, romero, sal y pimienta  
1 cuch. de pimentón de la vera ahumado

## PASOS A SEGUIR

### 1 Para el sofrito:

Picamos las verduras en pequeñito excepto el tomate. Ponemos la olla con un buen chorro de aceite de oliva, y cuando este caliente añadimos las verduras (menos tomate), el laurel, un poquito de tomillo, romero. Rehogamos unos 10min, y ahora añadimos las costillas. Damos unas vueltas para integrarlas y añadimos ahora el tomate pelado y picado. Sofreímos unos 5min, añadimos 1 cuch. de pimentón de la vera ahumado, mezclamos y añadimos el vino blanco. Cuando el vino evapora, añadimos el caldo o el agua.

### 2 Añadimos las patatas:

Dejamos cocinar, y cuando la carne este casi tierna, añadimos las patatas en cachelos (trozos irregulares), y dejamos cocinar hasta que estén blandas. Si vemos que se nos evapora mucho el caldo, le añadimos un poco.

### 3 Rectificamos y dejamos posar:

Una vez listo, rectificamos de sal y pimienta. Si dejamos reposar, estará mejor.

Si queremos hacer esta receta para más personas, simplemente hay que multiplicar las cantidades por el número de comensales.