

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.