

Libreta: Carnes
Creado: 24/03/2018 22:15
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/carne-en-perol.html>

Carne en perol

INGREDIENTES

1 kilo de solomillo cerdo
1 hoja de laurel
3 tomates maduros
10 granos de pimienta negra
1 cebolla grande
2 pimientos
Azafrán
Sal
1 cucharadita de harina
1 cabeza de ajo
1 vasito de Vino de Montilla
Aceite de oliva virgen

PREPARACIÓN

Se hace un sofrito empezando por la cebolla y los pimientos picados finamente y los ajos pelados y partidos por la mitad. Una vez dorados se añade el tomate sin piel cortados también en cortados en ocho partes cada uno.

A continuación se añade el solomillo cortado en trozos, el laurel, los granos de pimienta, los dos clavos, la sal y las hebras de azafrán previamente machacadas, rehogándose todo durante unos 5 minutos mas.

Al cabo de este tiempo se añade el vino blanco y se deja reducir dos minutos, añadiendo agua justo hasta cubrir la carne. Rectificar de sal.

Se deja cocer a fuego lento hasta que el caldo se reduce a una salsa semiespesa, unos treinta minutos.

Se acompaña de patatas Rosi (ver receta en Patatas)