

Libreta: Carnes
Creado: 24/03/2018 22:26
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/magro-con-tomate.html>

Magro con tomate

INGREDIENTES

1 kg de magro de cerdo
1 kg de tomates
1 cebolla
2 ajos
1 pimiento
vino blanco
aceite de oliva
sal
pimienta

PREPARACIÓN

Ponemos el aceite a calentar y rehogamos el magro cortado en trozos. Cuando está doradito lo sacamos y en el aceite que queda hacemos un refrito con la cebolla, los ajos y el pimiento.

Volvemos a echar los trozos de magro, añadimos un vasito de vino blanco, la sal y la pimienta. Ponemos el fuego al mínimo y dejamos tapado hasta que la carne esté tierna.

Preparamos una salsa de tomate, la añadimos a la carne y dejamos hacer 10 minutos más