Carne en salsa de la Yaya

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Eva Codina **Recetizador:** Mar Arias

Tiempo: 1h y 15min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Medio

El truco de esta receta:
si le añadimos unos guisantes hacemos este plato mas atractivo.

Descripción:

Muy rica queda esta carne, también se puede hacer con otro tipo de carne

Ingredientes para 8 personas :

- 3 solomillo de cerdo
- vaso de vino blanco
- 4 lonchas de Jamón serrano
- 2 tomate maduro
- 2 pimiento verde
- 1 cebolla
- 5 dientes de ajos
- Pimentón dulce
- Finas hierbas
- Colorante alimenticio
- sal
- pimienta negra
- aceite de oliva
- agua
- harina
- caldo de carne

Preparación:

Paso 1

Se corta el Solomillo en trozos cuadrados medianos, se ponen a cocer en una sarten con el vino, a media cocción hasta que se consuma el caldo. Tras esto se añade el aceite y se dora añadiéndole el pimentón una pizca de sal y la pimienta negra.

Paso 2

Por otra parte se pica la cebolla, el pimiento, el tomate y los ajos y se doran en una sartén con un poco de aceite, un poco antes de que las verduras estén doradas se añade un poco de harina disuelta en agua y se termina de hacer el sofrito y se añade esta salsa a la carne junto con el jamón cortado a trozos, se rehoga un poco todo junto . Se añade un poco de caldo de carne y se deja cocinar uos 30m o hasta que la carne este blandita. Se acompaña con dados de patatas o arroz.