

RECETAS

Interporc

Receta de Angels Puntas
Chef ejecutiva en La Patente



Ingredientes 10 pax:

1k gr de carne de cerdo de capa blanca.
2 cebollas grandes cortada en juliana.
1 pimiento rojo cortado en juliana.
2 pimiento verde, cortado en juliana.
3 dientes de ajo picados.
400 gr de tomates triturados sin piel.
120 ml de vino blanco.
120 ml de caldo de carne.
2 hojas de laurel.
5 gr de comino en polvo.
5 gr de orégano seco.
Sal y pimienta al gusto.
Aceite de Oliva virgen extra.
2 plátanos machos.
Aceite girasol para freír.

¿Dudas?

Si tienes problemas con la receta
escribenos y trataremos de
ayudarte hola@la-patente.es

Ropa vieja de cerdo de capa blanca con chicharritas

En una olla grande, calienta un poco de aceite de oliva a fuego medio-alto. Sazona la carne de cerdo de capa blanca con sal y pimienta, luego dora la carne por todos lados. Retira la carne y reserva.

En la misma olla, añade un poco más de aceite si es necesario y agrega la cebolla, los pimientos y el ajo. Cocina hasta que las verduras estén tiernas y ligeramente doradas, aproximadamente.

Agrega los tomates triturados, el vino blanco, el caldo, las hojas de laurel, el comino y el orégano. Remueve bien y deja que la mezcla hierva. Reduce el fuego a medio-lento y vuelve a poner la carne de cerdo de capa blanca en la olla.

Cubre y cocina a fuego lento durante aproximadamente 2-3 horas, o hasta que la carne de cerdo de capa blanca esté muy tierna y se pueda desmenuzar fácilmente con un tenedor. Una vez que la carne de cerdo de capa blanca esté cocida, retírala de la olla y desmenúzala con dos tenedores. Devuelve la carne de cerdo de capa blanca desmenuzada a la olla y cocínala unos minutos más para que se integren los sabores.

Prueba y ajusta la condimentación con sal y pimienta según sea necesario. Sirve la ropa vieja, acompañada por las “chicharritas” o arroz hervido.

