Pota en salsa

Nombre de la receta

Pota en salsa

Tiempo

45 Minutos

Dificultad

Sencilla

Personas

2

Alérgenos

Gluten
Moluscos
Sulfito

Descripción

Pota en salsa tradicional

Lugar originario de la receta

España

Ingredientes

- 400 gramos de pota limpia
- 1 cebolla mediana

- 2 dientes de ajo
- 3 cucharadas soperas de tomate natural triturado
- 1 cucharada sopera de harina
- 0 cucharaditas de pimentón dulce
- 1 pizca de pimentón picante
- 1/2 vasos de vino blanco
- 3 cucharadas soperas de aceite de oliva
- al gusto de sal

Pasos

1 Para preparar nuestra receta, picamos finita la cebolla y el ajo y lo ponemos a pochar con el aceite de oliva.

2 Cuando la cebolla esté pochada, añadimo el tomate triturado y removemos.

3 Sofreímos unos segundos y añadimos la harina. La movemos durante medio minuto.

4 Ahora añadimos la pota salada al gusto, el pimentón dulce y el picante.

5 Salteamos un momento el conjunto y añadimos el vino dejando evaporar el alcohol.

6 Añadimos un poco de agua (como medio vaso), tapamos y dejamos cocer a fuego suave durante 30 minutos. Vigilamos de vez en cuando que no se nos quede seco. Si es necesario añadiremos un poco más de agua. Rectificamos de sal y cuando la salsa ha cogido la consistencia deseada, apartamos y ya tenemos lista nuestra receta.

Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

Matilde Linares