

Carne con tomate



Nombre de la receta

Carne con tomate

Tiempo

2 Horas

Dificultad

Sencilla

Personas

4

Alérgenos

La receta no contiene alérgenos

Descripción

Magro de cerdo con salsa de tomate

Ingredientes

- 600 gramos de magro de cerdo
- 1.5 Kilos de tomates
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 1 pizca de orégano

- 1 pizca de tomillo
- al gusto de sal
- al gusto de pimienta molida
- 1/2 vasos de vino blanco
- 5 cucharadas soperas de aceite de oliva
- al gusto de azúcar

Pasos

1 En primer lugar cortamos la carne quitándole cualquier tela blanquilla que pueda quedar.



2 En una cacerola, ponemos el aceite al fuego. Cuando esté caliente echamos los trozos de carne para dorarlos. Una vez dorados, salpimentamos al gusto. Sacamos y reservamos.



3 En la misma cacerola utilizando el aceite que nos queda, echamos la cebolla y los dientes de ajo picaditos finos. Pochamos todo hasta que coja color.



4 A continuación volcamos la carne sobre el sofrito, añadimos el vino, el orégano y el tomillo. Dejamos evaporar el alcohol.



5 Añadimos los tomates pelados y picados. Sazonamos al gusto y echamos la cucharadita de azúcar para mitigar la acidez del tomate. Dejamos cocer a fuego mínimo durante una hora al menos, o hasta que la carne esté blanda y el tomate a nuestro gusto. Ya está lista nuestra sencilla receta de carne con tomate casera.

**Observaciones o consejos**

Para las personas que tengan problemas gástricos, es conveniente añadir una pizca de bicarbonato que absorbe la acidez del tomate. Este plato está rico caliente o frío. Si no hay mucha carne, se le pueden estrellar unos huevos y queda riquísimo. Si tenemos tomates de nuestro huerto en botes al baño maría, los podemos utilizar en lugar del tomate fresco.

Autor

Matilde Linares