Magro a la jardinera

Nombre de la receta

Magro a la jardinera

Tiempo

2 Horas

Dificultad

Media

Personas

4

Alérgenos

La receta no contiene alérgenos

Descripción

Magro de cerdo en salsa con verduras

Ingredientes

- 1 Kilo de magro de cerdo
- 2 cebolla grande
- 4 dientes de ajo
- 3 zanahorias
- 150 gramos de guisantes
- 2 tomates
- 1 pimiento verde
- al gusto de sal

- al gusto de pimienta
- al gusto de tomillo
- al gusto de orégano
- 1 vaso de vino blanco
- 4 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 1 cucharada sopera de harina de maíz

Pasos

1 Para preparar nuestro magro en salsa, en primer lugar cortamos la carne en trozos limpiándole las hebras blancas que pudiera tener. En una cacerola, ponemos el aceite y cuando esté caliente sellamos la carne. Cuando está dorada, la sacamos y reservamos.

2 En el mismo aceite, añadimos los ajos, cebolla y pimientos picados y pochamos.

3 Cuando la cebolla está un poquito pochada, añadimos las zanahorias y vamos sofriendo todo junto.

4 Por último, añadimos el tomate pelado y troceado.

5 Una vez, está todo un poco pochadito, volvemos a añadir la carne a la cacerola. Añadimos sal y pimienta, orégano y tomillo y vertemos el vino. Esperamos a que evapore un poco el alcohol y cubrimos todo de agua. Cuando comience a hervir añadimos los guisantes (en este caso congelados) y dejamos hervir todo junto a fuego medio hasta que la carne esté tierna. Si vemos que necesita un poco más de agua, vamos añadiendo.

6 Cuando está todo cocinado, diluimos la cucharada de maicena en agua fría y lo añadimos en la cacerola para espesar un poquito la salsa. Una vez coja el punto deseado, ya tenemos lista para servir. Si lo cocinamos el día anterior, estará más buena pues la carne habrá cogido mejor los sabores.

Observaciones o consejos

Se le puede añadir también champiñón si nos gusta y añadirle unos cuadritos de patatas fritas como guarnición o mezclándolo todo. Se le puede acompañar también con tortilla de patatas.

Autor

Matilde Linares