

## Magro en salsa

**Nombre de la receta**

Magro en salsa

**Tiempo**

1.5 Horas

**Dificultad**

Sencilla

**Personas**

4

**Alérgenos**

La receta no contiene alérgenos

**Descripción**

Carne magra de cerdo en salsa con champiñones

**Ingredientes**

- 1 Kilo de carne magra de cerdo
- 1 pimiento
- 1 cebolla
- 3 dientes de ajo
- 1 tomate
- 1 lata de champiñones

- 150 mililitro de aceite de oliva
- al gusto de sal
- 1 vaso de vino blanco

## Pasos

**1** En primer lugar cortamos la carne en trozos como se ve en la fotografía. Debemos quitar los trozos grasos o de hebras que no nos gusten.



**2** En una sartén, ponemos el aceite y echamos la verdura cortada en trozos no demasiado pequeños, pues con la cocción se deshace. Sofreímos el conjunto con una pizca de sal.



**3** Cuando el sofrito esté pochado, añadimos la carne y rehogamos hasta que la carne coja un poco de color.



**4** A continuación se añade el vino y la lata de champiñones escurridos y dejamos cocer a fuego medio. Si el vino no cubre toda la carne, añadimos un poco de agua. Salamos todo y cuando la carne esté tierna, ya la tendremos preparada para emplatar.



## Observaciones o consejos

La mejor guarnición para estos platos es unas patatas fritas en bastones. La carne puede ser de paleta o de jamón frescos de cerdo. Si dejamos la salsa para el día siguiente cogerá más sabor.

## Autor

Matilde Linares