

Será por recetas



Magras de cerdo a la pimienta verde

Cerdo

 5 Personas

 45 Minutos

 Media

 Enviada el 12/01/2012

Ingredientes

- 500 gr. Magro de cerdo
- 1 Cebolla
- 5 dientes de ajo
- 6 granos de pimienta verde
- Zumo de un limón
- 50 gr. Tomate triturado
- 2 Cucharadas de mostaza
- Aceite, Sal y Pimentón dulce

Elaboración

Cortar el magro de cerdo a tacos. Reservar.

En un bol grande, preparar un aliño con el zumo de limón, un chorro de aceite, la mostaza y el tomate triturado, e introducir las magras removiendo bien todo el conjunto.

Mientras se macera la carne durante 30 minutos, picamos los ajos junto con los granos de pimienta hasta alcanzar una pasta fina y se agregan a la maceración removiendo.

Pasado ese tiempo, ponemos una sartén ancha a calentar e introducimos las magras junto con su aliño. A continuación, se agrega la cebolla cortada en juliana, dos cucharadas de pimentón dulce, una pizca de sal, y se deja cocer a fuego lento durante 15 minutos hasta que la carne esté tierna.

Servir caliente.



Autor receta de Magras de cerdo a la pimienta verde

JVL .

 Valoración 4/5

 245 Recetas publicadas

 Miembro desde 10/01/2012