



Carne con Tomatillo en Puré y Cebolla

🕒 90 min. 🔄 Dificultad Baja 👤 4 porciones

Ingredientes

- 1 kilogramo de Carne magra de cerdo
- 1 Cebolla
- 3 hojas de Laurel
- 3 tazas Tomatillo puré Mis Raíces
- Tortillas de maíz
- 1 vaso de Aceite de oliva
- 1 vaso de Aceite de oliva
- 1 vaso de Vino blanco
- 1 pizca de Sal
- 1 pizca de Pimienta blanca
- 1 pizca de Ajo en polvo

Prepara tu receta con:

Tomatillo Mis Raíces Pure



Preparación

Paso 1

Preparamos todos los ingredientes para cocinar la carne en salsa. En este caso hemos decidido cocinar cerdo, pero si prefieres puedes seguir esta misma receta usando carne picada de res.

Paso 2

Ponemos en una cazuela el aceite de oliva a calentar

Paso 3

Cuando esté caliente, hacemos un sofrito agregando la cebolla picada finamente, las hojas de laurel y lo dejamos rehogar.

Paso 4

Una vez rehogado, añadimos la carne de cerdo junto con el ajo molido, las sal, la pimienta y lo dejaremos cocinar durante 10 minutos más.

Paso 5

Pasados los 10 minutos, incorporamos el vino blanco repartiéndolo por toda la cazuela.

Paso 6

Después, le toca el turno al tomatillo puré de mis raíces, así que añádelo en la cazuela, remueve y continua con la cocción.

Paso 7

Para terminar de cocinar nuestra carne guisada, lo dejamos cocer durante 45 minutos más a fuego medio. Verás que la salsa reduce y espesa ligeramente, la carne debe quedar suave y tierna y la salsa a tu gusto.

Paso 8

Pasado este tiempo, retiramos del fuego y servimos. Puedes acompañarla con arroz blanco o una ensalada verde.

¡Buen Provecho!

