

**Creador:** Penny



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Económico

## **Descripción:**

Receta tradicional hungara

## **Ingredientes para 4 personas :**

- Margarina
- Aceite
- 1 Kilo de Estofado cerdo
- 1 grande de Cebolla
- Ajo
- Pimentón dulce
- Sal
- Pimienta
- Laurel
- 140 ml de Caldo
- 140 ml de Nata fresca

## **Preparación:**

### **Paso 1**

*Derretir la margarina con el aceite y freír la carne por tandas. Retirar. En la misma guisadora, dorar la cebolla picada y añadir ajo, pimentón sal y pimienta. Después volver a incorporar la carne y añadir el caldo y el laurel y remover.*

### **Paso 2**

*Cocer a fuego lento durante una hora. Retirar del fuego y añadir nata fresca. Servir con arroz blanco o puré de patatas.*