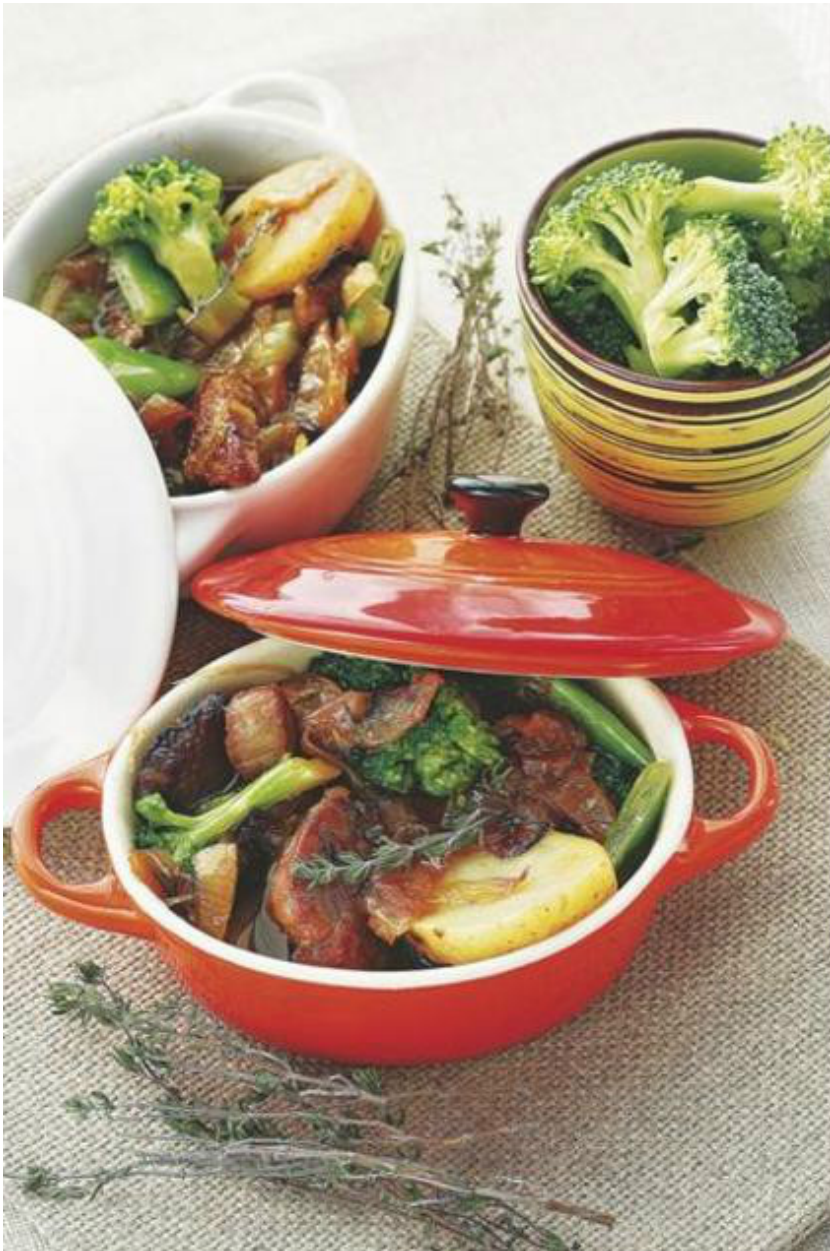


Cazuela de carne de cerdo con verduras



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** tania Segura



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 800 g de carne de cerdo
 - 300 g de patatas
 - 200 g de brócoli
 - 200 g de judías verdes
 - 1 lechuga
 - 1 cebolla
 - 1 ajo
 - Aceite de oliva
 - 1 cucharada de curry
 - Tomillo
 - Sal y pimienta
-

Preparación:

Paso 1

Poner una cazuela al fuego con 3 cucharadas de aceite. Añadir la cebolla picada y dejar pochar. Salpimentar la carne y picar en tiras finas; añadirla a la cazuela. Dorar bien por todas partes y reservar. Añadir a la cazuela el ajo pelado, 1 cucharadita de curry y un poco de tomillo fresco. Incorporar un vaso de agua, tapar la cazuela y cocer a fuego medio 30 minutos (añadir más agua si hiciera falta). Poner una vaporera al fuego con las judías, el brócoli y las patatas. Cocer 10 min. Cortar las patatas en rodajas y añadirlas a la cazuela junto con unas hojas de lechuga. Cocer 5 min. y añadir las verduras troceadas.