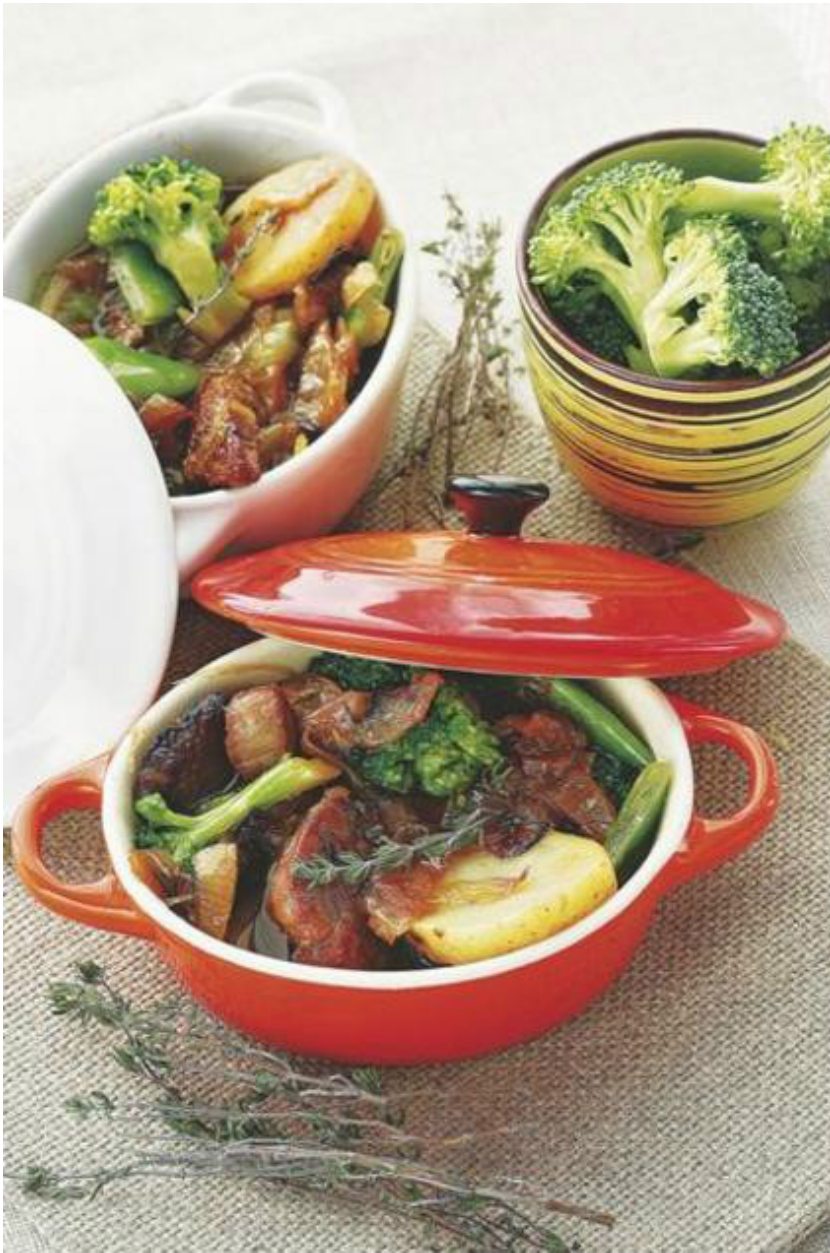


## Cazuela de carne de cerdo con verduras



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Irene Delafú **Recetizador:** Cobra



**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.