

Creador: Penny **Recetizador:** Soco Torres



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.