

Fritada Iberico de Cerdo



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

Creador: Anoqui **Recetizador:** Carlos Santana



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Una de las ventajas que tiene esta receta de frita ibicenca de cerdo es que puede prepararse con antelación y calentarse antes de servir.

Descripción:

Yo cuando hago esta receta la hago plato unico

Ingredientes para 4 personas :

- 1/2 Kg de Magro de cerdo troceado
- 1/2 Kg de Costillas de cerdo troceadas
- 2 Pimientos troceados grandes
- 1 Kg de Patatas cortadas al largo y más bien gruesas
- 1 Bote de setas deshidratadas
- 1 Cabeza de ajos
- Aceite de oliva
- Sal y Pimienta negra

Preparación:

Paso 1

- **Cómo hacer frita ibicenca de cerdo** Como mínimo una hora antes de empezar la receta, mejor si lo hacemos la

noche anterior, salamos los trozos de magro y de costilla de cerdo. Ponemos a hidratar las setas. Si es temporada de ellas mejor que sean naturales, el sabor final es mucho mejor.

Paso 2

Después, ponemos a calentar abundante aceite en una sartén honda y freímos las patatas con los ajos y los pimientos. Cuando estén hechos, los escurrimos, los colocamos en una cazuela grande y los salamos.

Paso 3

Retiramos aceite de la sartén donde hemos hecho las patatas y freímos la carne, primero las costillas hasta que queden doradas, las escurrimos, las ponemos con las patatas que tenemos reservadas y las salamos. Hacemos lo mismo con el magro de cerdo.

Paso 4

Colocamos la cazuela sobre el fuego, ponemos un poco de aceite, añadimos las setas escurridas y lo removemos todo, dejándolo que se haga poco a poco hasta que quede confitado. Rectificar de pimienta y servir caliente.