

Creador: Noelia Montoya **Recetizador:** Cosmin Iulian C



Descripción:

DELICIOSO

Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Ingredientes para 6 personas :

- 1/2 K. de SANGRE
- 1 CEBOLLA MEDIANA
- 1 PIMIENTO VERDE
- 1 TROZO de PIMIENTO ROJO
- 2 ZANAHORIAS
- 2 TOMATES MADUROS
- 2 HOJAS de LAUREL
- 1 VASO de VINO BLANCO
- AGUA
- 5 GRANOS DE PIMIENTA
- 2 CLAVOS
- 4 DIENTES de AJOS
- SAL
- ACEITE DE OLIVA
- 1/2 CUCHARITA de PIMENTÓN DULCE

Preparación:

Paso 1

PRIMERO LIMPIAMOS Y PELAMOS LAS VERDURAS Y LAS PICAMOS EN DADITOS, MENOS LA ZANAHORIA QUE LAS CORTAMOS EN RODAJITAS Y RESERVAMOS TODO. CORTAMOS LA SANDRE EN DADOS Y RESERVAMOS. EN UN MORTERO, MACHACAMOS LOS AJOS, SAL, PIMIENTA Y CLAVOS, EL PIMENTÓN Y RESERVAMOS. EN UNA CAZUELA PONEMOS LA CEBOLLA, EL PIMIENTO Y LA ZANAHORIA A REHOGAR CON ACEITE DE OLIVA, Y CUANDO COMIENZE A ABLANDARSE AÑADIMOS LA SANGRE. REHOGAMOS UNOS 5 A 7 MINUTOS Y AÑADIMOS EL TOMATE Y DEJAMOS POCHAR MOVIENDO A MENUDO. CUANDO ESTÉ LA CEBOLLITA BIEN BLANDITA AÑADIMOS EL MAJAO DEL MORTERO, MEZCLAMOS BIEN Y COCINAMOS 5 MINUTOS. VERTEMOS EL VINO Y TERMINAMOS DE CUBRIR CON AGUA Y DEJAMOS COCINAR A FUEGO SUAVE UNOS 30 MINUTOS, LUEGO SUBIMOS EL FUEGO Y COCEMOS UNOS 15 O 20 MINUTOS O HASTA QUE EL CALDO SE REDUZCA FORMANDO UNA

SALSITA.