

Careta Ibérica estofada al pimentón de la Vera



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

Creador: Eva Codina **Recetizador:** Pedro Bueno



Tiempo: 1h y 15min

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Tapa

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Le hago una picada de aceite de ajo y perejil con el pimentón, almendras y un poco de pan duro.

Descripción:

Este plato se puede acompañar con unos garbanzos cocidos.

Ingredientes para 6 personas :

- 1kg de careta o morro hervido
- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento verde
- 1 cebolla grande
- pimentón de la vera
- almendras
- aceite de ajo y perejil
- romero
- 2 cayena
- sal
- vino blanco
- 2 tomate natural

Preparación:

Paso 1

Teniendo las careta ya hervidas las dejamos escurrir bien. A continuación ponemos una cazuela de barro con un poco de aceite a calentar, mientras cortamos todas las hortalizas a daditos y tiramos a la cazuela, dejando sobre ir bien echamos una pizca de sal. Cuando ya este bien hecho el sofrito añadimos un chorro de vino blanco y dejamos reducir. Rallamos el tomate e introducimos en la cazuela.

Paso 2

Una vez acabado de hacer el sofrito añadimos la careta ya hervida y mezclamos bien todo, añadimos un poco del caldo sobrante de la caretas y dejamos cocinar unos 20 minutos hasta que este reducida la salsa.

Paso 3

Para terminar preparamos la picada que menciono en trucos y la añadimos a la cazuela removiendo bien, dejamos cocinar 10 minutos mas y ya lo tenemos. bon profit