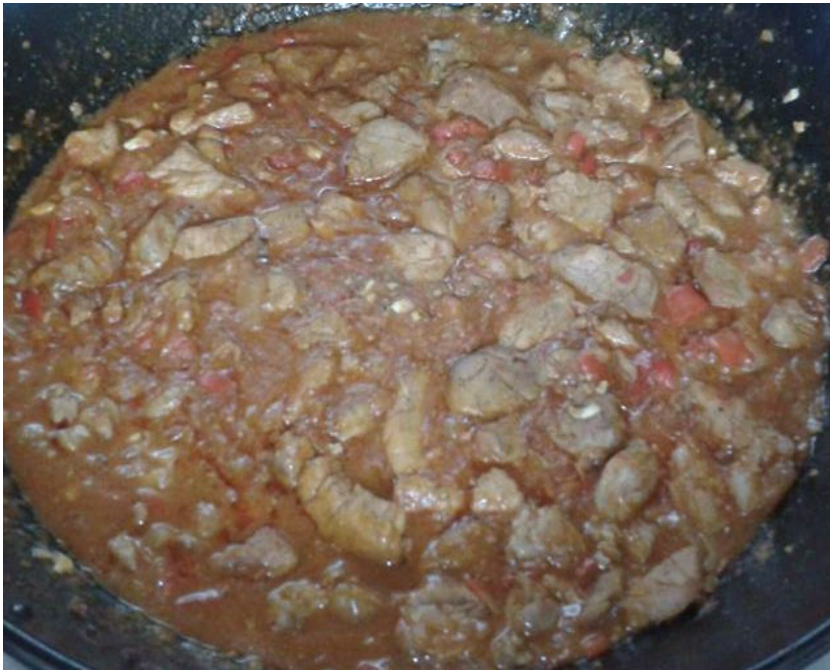


# Carne en salsa de la Yaya



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

**Creador:** Eva Codina **Recetizador:** AMENBARNA



## Descripción:

Muy rica queda esta carne, también se puede hacer con otro tipo de carne

**Tiempo:** 1h y 15min

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Medio

**El truco de esta receta:**

si le añadimos unos guisantes hacemos este plato mas atractivo.

## Ingredientes para 8 personas :

- 3 solomillo de cerdo
- vaso de vino blanco
- 4 lonchas de Jamón serrano
- 2 tomate maduro
- 2 pimiento verde
- 1 cebolla
- 5 dientes de ajos
- Pimentón dulce
- Finas hierbas
- Colorante alimenticio
- sal
- pimienta negra
- aceite de oliva
- agua
- harina
- caldo de carne

## Preparación:

### Paso 1

Se corta el Solomillo en trozos cuadrados medianos, se ponen a cocer en una sarten con el vino, a media cocción hasta que se consuma el caldo. Tras esto se añade el aceite y se dora añadiéndole el pimentón una pizca de sal y la pimienta negra.

## **Paso 2**

**Por otra parte se pica la cebolla, el pimiento, el tomate y los ajos y se doran en una sartén con un poco de aceite, un poco antes de que las verduras estén doradas se añade un poco de harina disuelta en agua y se termina de hacer el sofrito y se añade esta salsa a la carne junto con el jamón cortado a trozos, se rehoga un poco todo junto . Se añade un poco de caldo de carne y se deja cocinar uos 30m o hasta que la carne este blandita. Se acompaña con dados de patatas o arroz.**