Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PLATOS PRINCIPALES

Carne con tomate

45min · 6 raciones · 529 kcal

Ingredientes

- **1kg** de carne de cerdo en dados
- **800gr** de tomates naturales triturados
- **2** cebollas en brunoise
- **1** puerro en brunoise
- **4**-5 dientes de ajo en brunoise
- **1** vaso de vino blanco
- **2 hojas** de laurel
- Aove
- Sal y pimienta molida

POR RACIÓN

Proteínas	**32 g**
Grasas	**35 g**
Hidratos	**16 g**
Fibra	**2,8 g**

Elaboración

1. En una olla con un buen chorrito de aove ponemos la carne, agregamos sal, pimienta, sellamos la carne y reservamos.
2. En la misma olla ponemos cebolla, puerro, sal y pochamos.
3. Una vez esté pochada, agregamos la carne, laurel y vino.
4. Cuando haya reducido, incorporamos el tomate, dejamos cocinando a fuego medio unos 35-40 min hasta que ablande la carne y servimos acompañado de unas patatas con verduras al horno.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas

cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya