Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PLATOS PRINCIPALES

Patatas guisadas con cabezada de cerdo

45min · 6 raciones · 463 kcal

Ingredientes

- **1,5kg** de patatas peladas y chascadas
- **1/2kg** de cabezada de cerdo en dados
- **3** Alcachofas cortadas en 4 mitades
- **1 litro** de agua
- **1** Chorrito de vino blanco
- **3** Ajos en brunoise
- **1** Pimiento verde en brunoise
- **1/2** Pimiento rojo en brunoise
- **1** Puerro en brunoise
- **1** Cebolla en brunoise
- **2** Tomates de pera rallados
- **1** Pellizco de hebras de azafrán
- Aove
- Sal
- Pimienta
- Nuez moscada
- **1**-2 Hojas de laurel

Elaboración

1. En una sartén con un chorrito de aove salteamos la carne salpimentada, cuando esté doradita añadimos un chorrito de vino blanco y seguimos cocinando hasta que reduzca.
2. En una cacerola profunda ponemos un bueno chorrito de aove, ajo, cebolla, puerro, pimiento verde y rojo, sal y sofreímos a fuego medio unos 10-12 min.
3. Agregamos las alcachofas, salteamos, ponemos el azafrán y a continuación el tomate, seguimos cocinando unos 6-8 min. más hasta el el tomate reduzca un poco.
4. Incorporamos la carne, las patatas, el agua, nuez moscada y laurel y cocinamos a fuego medio unos 20 min. hasta que las patatas queden tiernas.
5. Servimos

POR RACIÓN **24 g** Proteínas **16 g** Grasas **60 g** Hidratos **11 g** Fibra

Hecho con CookNest