

Recetas SAL Y PIMIENTA🌺

PLATOS PRINCIPALES

Roti de cerdo en salsa

1h · 6 raciones · 328 kcal

Ingredientes

- Una pieza de roti de cerdo
- Una cebolla
- 2 zanahorias
- 2 dientes de ajo
- 1 botellín de cerveza
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta molida
- Tomillo
- Romero
- Perejil

POR RACIÓN

Proteínas	35 g
Grasas	16 g
Hidratos	7 g
Fibra	1,2 g

Elaboración

1. Pasamos la pieza de roti de cerdo por aceite en una olla, hasta que se dore por todos los lados. (A fuego medio-alto).
2. Pelamos y picamos la cebolla y las zanahorias finamente, y las echamos en una olla con abundante aceite. Aplastamos los dientes de ajo y los añadimos también. Removemos hasta que se empiecen a coger color, a fuego medio.
3. Añadimos la carne y el botellín de cerveza. La carne se hará en una hora. Dejamos que se haga por un lado durante media hora, a fuego medio-bajo.
4. Le damos la vuelta y dejamos que se haga por el otro lado durante otra media hora.
5. Sacamos la carne y troceamos finamente.
6. Trituramos la cebolla y la zanahoria para hacer la salsa.
7. Servimos la carne con la salsa por encima y un poco de perejil.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA🌺
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta