

Receta

16. EstoCerCastaSet



Duración

?



Web

XxX



Dificultad

2 / 10



Raciones

2

Ingredientes

- 500 gr Solomillo Cerdo
- Aceite
- Sal
- Pimienta
- 1 Cebolla
- 1/2 Rama Apio
- 3 Ajo
- 75 gr Tomate Casero
- 1 Cda. Harina
- 150 ml Vino Tinto
- 1 Cda. Miel
- 1 Hoja Laurel
- Tomillo
- Romero
- 75 gr Setas
- 100 gr Castañas

Preparación

- 1.-** Cortar carne en tacos, salpimentar. Marcar a fuego fuerte y reservar.
- 2.-** Majar ajo y sofreír junto con cebolla, apio en la cazuela del solomillo. Añadir harina, salsa tomate, vino, caldo y miel.
- 3.-** Devolver carne a la cazuela, añadir hierbas, sal y cocer 45 minutos.
- 4.-** Añadir setas y castañas. Fuego bajo 20 y 30 minutos



Consejos: