

CALDERETA DE CERDO CON SETAS

INGREDIENTES:

Para 4 personas
1 Kg de carne de jamón
1/4 kg de setas
1 zanahoria
1 cabeza de ajos
1 cucharadita de pimentón dulce
2 hojas de laurel
Pimienta negra en grano al gusto
1/2 copa de vino blanco
Aceite de oliva virgen extra
Sal al gusto



Hervir a fuego lento.

Se limpia y parte la carne en tozos pequeños y se echan en una sartén honda o caldero con aceite hirviendo.

Una vez dorada la carne, se le añaden los ajos teros, el vino, el laurel, la pimienta, el pimentón, la zanahoria cortada a rodajas y se cubre con agua, se sazona y se deja hervir a fuego lento y moviéndola durante una hora; después, se le añaden las setas troceadas y se deja otra media hora más. Se sirve en el mismo caldero.
