

CARNE CORTIJERA

INGREDIENTES:

Para 4 personas
1 kg de carne de paleta de cerdo (ibérico)
2 cabezas de ajos gordos
Una pizca de orégano
Pimienta negra molida al gusto
1 cucharadita de pimentón dulce
1 vaso de vino blanco
1 vaso de agua
1 hoja de laurel
Aceite de oliva virgen extra
Sal al gusto



1. Dorar los ajos y la carne.

Se calienta en una sartén el aceite y se agregan los ajos enteros y pelados hasta que se doren.

Una vez dorados, se le echa la carne troceada, se deja dorar levemente y se le vierte el vino, el agua y el resto de los aliños, se sazona, dejándolo hervir a fuego medio y, cuando se consuma el liquido y quede el aceite por arriba, se aparta.

Se sirve con patatas en rodajas y pimientos fritos.
