



Dificultad:
Media



Porciones:
5



Tiempo:
50 minutos

Información Nutricional

Energía:	276 Kcal
Proteínas:	30.0 g
Grasa Total:	12.2 g
Colesterol:	95.0 mg
H. de Carbono:	8.0 g
Fibra Dietética:	1.60 g
Sodio:	415 mg

PULPA DE CERDO AL JUGO

Ingredientes

- 700 g Pulpa de cerdo
- 1 Tableta de caldo de carne vive bien MAGGI®
- 1 Cucharadita de romero y tomillo seco, picados fino
- 2 Cucharadas de aceite
- 1 Cebolla picada en octavos (cebolla cabezona)
- 1 Pimentón cortado en tiritas (pimiento, ají rojo, ají morrón)
- 2 Dientes de ajo pelados y cortados finamente
- ½ Taza de vino blanco
- 1 Cucharadita colmada de maicena (harina de maíz)
- Cucharadas de cilantro cortado finamente
- Sal y pimienta a gusto

Preparación

1.- En una budinera sazona la carne de cerdo con la tableta de caldo de carne vive bien MAGGI® desmenuzada, agrega el romero mezclado con el tomillo y deja reposar durante 20 minutos en refrigeración tapada con papel alusa.

2.- Aparte calienta una sartén con las cucharadas de aceite. Acomoda el trozo de cerdo y no lo muevas. Una vez que veas que los bordes están levemente cocidos volteas el trozo de carne y dora por el otro lado. Añade la cebolla, pimentón y ajo. Condimenta con un toque de sal y pimienta a gusto. Sofríe durante unos minutos revolviendo de vez en cuando.

3.- Añade el vino blanco de una vez, deja cocinar tapado y a fuego suave durante 35 minutos aproximados hasta cocer la carne completamente. Una vez listo, disuelve la maicena en un poquito de agua fría y añade a la preparación de una vez. Hierva durante unos segundos revolviendo constantemente. Agrega el cilantro y sirve acompañado con arroz o papas cocidas.