Cassoeula (Estofado de cerdo y repollo)



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Vino blanco seco: 1 Vaso
Apio: 2 Tallos
Patitas de cerdo: 2 Unidades
Repollo blanco: 1 Unidad
Manteca: 1 cda.
Extracto De Tomate: 2 cdas.
Chorizos de cerdo: 300 g
Cebollas: 2 Unidades
Ajo: 2 Dientes
Sal y Pimienta: A gusto
Pechito De Cerdo: 600 g
Zanahorias: 2 Unidades
Aceite De Oliva: 1 cda.
Caldo de carne: 1/2 Taza

Varios

Pan de centeno: 200 g

Preparación de la Receta

- Corte el **repollo** en fina juliana y cocine en una *cacerola*, con el agua del lavado, durante 20 a 30 minutos aproximadamente.
- Corte las patitas de **cerdo** al medio y cocine en abundante agua durante una hora.
- Corte el pechito de *cerdo* cada 2 costillas
- Corte los chorizos en rodajas finas
- Corte la *cebolla* en juliana
- Corte las zanahorias y el *ajo* en rodajas finas.
- En una sartén grande cliente con aceite de oliva y *manteca* rehogue la *cebolla*
- Agregue el pechito y deje *dorar* por ambas caras.
- Reserve la carne en una fuente y agregue las verduras a la sartén y deje sudar.
- Añada el vino, el extracto de *tomate* y mezcle bien.
- Incorpore el *repollo cocido* y deje reducir el líquido.
- Integre los chorizos, las patitas de *cerdo*, la carne reservada, la sal, la pimienta, el caldo, tape y deje cocinar a fuego bajo durante 1 hora.

Presentación

- Sirva en una fuente y acompañe con pan de *centeno*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cassoeula-estofado-de-cerdo-y-repollo