

# 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 caliente 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>