Cazuela de Cerdo, Papas y Garbanzos

Ingredientes

Papas: 2 Unidades
Ají molido: 3 cdas
Caldo: c/n
Extracto De Tomate: 3 cdas
Tomates: 4 Unidades
Salchichas parrilleras: 200 grs
Tomillo seco: 1 cda
Zanahoria: 2 Unidades
Cebolla: 1 Unidad
Bondiola de cerdo: 1 y 1/4 Kilo
Laurel: 2 Hojas
Garbanzos remojados: 2 Tazas
Ajo: 1 Diente
Sal y Pimienta: c/n
Vinagre de vino: 1/2 Taza

Preparación de la Receta

- En una *cacerola* sellar la *bondiola* cortada en cubos grandes y reservar.
- En la misma *cacerola saltear* la carne de de salchicha parrillera hasta *dorar*.
- Agregar las verduras y rehogar unos minutos.
- Añadir el *ajo* y desglasar con *vinagre* raspando el fondo para levantar los sabores.
- Incorporar el extracto de *tomate*, mezclar y *condimentar* con *ají* molido, *tomillo* seco, *laurel* y tomates en cubos sin piel ni semillas.
- Incorporar la carne, cubrir con el caldo, tapar y dejar cocinar hasta cocinar la carne.
- Agregar las papas, los garbanzos remojados, volver a cubrir con caldo, *condimentar* con sal, pimienta y dejar cocinar tapado hasta que las papas y los garbanzos estén cocidos.
- Espolvorear con *perejil* picado antes de servir.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cazuela-de-cerdo-papas-y-garbanzos