elGourmet

Cerdo con alcachofas, ciruelas y hongos

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Tomates maduros: 3 Unidades
Alcachofas, una de ellas para chips: 5 Unidades
Costillas de cerdo con o sin hueso: 8 Unidades
Pimienta:
Aceite De Oliva:
Cebolla: 1 Unidad
Ciruelas secas sin hueso: 8 Unidades
Hongos: 4 Unidades
Sal:
Vino tinto con cuerpo: 1 Botella

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Cortamos la verdura, los tomates, la *cebolla*, los **hongos** y alcachofas en cuartos
- Reservamos.
- Luego, en una olla, marcamos las alcachofas y los *hongos*
- Las retiramos y a continuación marcamos la carne por ambos lados.
- Añadimos el resto de verduras, *cebolla* y *tomate*, revolvemos y bañamos la carne y las verduras con vino tinto.
- Cuando haya hervido, llevamos el fuego al mínimo durante 1 hora más
- Añadimos las alcachofas, los *hongos* y las ciruelas para que antes no se deshagan.
- Dejamos durante 30 minutos más a fuego mínimo hasta que la carne esté tierna.
- Una vez terminada, servimos en un plato y agregamos las alcachofas, los *hongos* y las ciruelas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cerdo-con-alcachofas-ciruelas-y-hongos