Estofado de Cerdo con Yuca

Ingredientes

Acompañamiento

Ciruelas pasas: 5 Unidades
Perejil: 2 cdas
Chiles en vinagre: 2 Unidades
Aceitunas verdes: 10 Unidades

Estofado

Orégano: 1 Pizca
Agua: 1 Litro
Cebolla: 1/4 unidad
Espinazo de cerdo: 750 Gramos
Laurel: 2 hojas
Pasta de achiote: 1 cda
Sal: c/n
Tomillo: 1 Rama
Aceite De Oliva: 50 miliitros
Canela en rama: 1 unidad
Diente de ajo: 1 unidad
Jitomate: 1 unidad
Mejorana: 1 Rama
Pimienta Negra: c/n
Vinagre de manzana: 1 cda
Yuca: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- *Pelar* la **yuca** y cortarla por la mitad.
- Cocinar en agua hasta que este tierna, *sazonar* con sal ; una vez lista, retirar, cortar en rodajas grandes y reservar junto con el caldo de cocción.
- Posteriormente, cocinar en aceite de olivo el espinazo de **cerdo** y *sazonar* con sal hasta sellar por ambos lados
- A la olla en donde se está cocinando el espinazo, agregar el *jitomate*, la *cebolla* y el *ajo* en trozos grandes para dar más sabor.
- Verter el agua y *sazonar* con pimienta negra, *orégano*, *tomillo*, *mejorana* y *laurel*

Para cortar un poco la grasa de la preparaci&oacute

- N, integrar una cucharada de *vinagre* de *manzana*
- Diluir en caldo de cocción el *achiote* e incorporarlo de nuevo al mismo.
- Perfumar con una rama de canela
- Retirar los ingredientes que sólo aportaron sabor y agregar una parte del caldo en donde se coció la *yuca* para, finalmente, agregarla.
- Dejar cocinar por unos minutos más.
- Acompañar con las ciruelas pasas, aceitunas verdes, *perejil* picado y chiles en *vinagre*

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/estofado-de-cerdo-con-yuca