



PINCHO DE CERDO

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 600 g de cerdo troceado
- 60 g de pimienta verde
- 60 g de pimiento verde
- 40 g de bacon
- 1 g de pimentón
- 2 dientes de ajo
- 40 g de aceite de oliva
- 120 g de cebolla
- 100 g de tomate picado, pelado y sin pepitas
- 400 g de patata
- 200 ml de caldo de carne casero
- 1 rama de tomillo
- sal
- pimienta

LA PREPARACIÓN

- Corta la carne, los pimientos y el bacón en cubos. Espéталos en pinchos de madera, alternadamente, y sazónalos con sal, pimienta y pimentón.
- Úntalos con el ajo y deja que tome gusto. Calienta el aceite de oliva y dora los pinchos. Retíralos y reserva.
- En la misma sartén incorpora la cebolla picada, el tomate sin pepitas y picado y las patatas, lavadas y cortadas en rodajas muy finas. Riega con el caldo y añade la



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

| | |
|-------------------------------|---------------------|
| Hidratos de carbono 18.3 g | Grasas 20.7 g |
| Kcal 400 | Proteínas 34.5 g |

ramita de tomillo.

- Distribuye las patatas, el tomate y la cebolla en una bandeja de horno y coloca los pinchos por encima, cocina 20 minutos o hasta observar que las patatas están tiernas y la carne bien cocida.