



## CARNE DE CERDO A LA PORTUGUESA

### INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 600 g de cerdo troceado
- 1 g de pimentón
- 250 ml de vino blanco
- 1 hoja de laurel
- 2 dientes de ajo
- 1 rama de cilantro fresco picado
- 40 g de aceite de oliva
- 600 g de patata
- 50 g de pickles
- sal
- pimienta

### LA PREPARACIÓN

- Corta la carne en trozos y adócala con sal, pimienta, pimentón, el vino, el laurel, los ajos aplastados y el cilantro. Deja que tome gusto unos 20 minutos.
- Dora la carne en una sartén, previamente rociada con aceite de oliva. Pela las patatas y córtalas en cubos. Cocínalas al vapor. Una vez cocidas y escurridas, añade a la carne junto con los pickles. Sirve caliente.



### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 23.8 g	Grasas 22.1 g
Kcal 485	Proteínas 36.8 g