



CAZUELA DE CERDO CON CASTAÑAS

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 600 g de filete de cerdo
- 200 g de castañas
- 120 g de cebolla
- 50 ml de vino blanco
- 2 dientes de ajo
- 40 g de aceite de oliva
- 40 g de bacon
- sal
- pimienta

LA PREPARACIÓN



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 16.8 g	Grasas 28.3 g
Kcal 479	Proteinas 35.7 g

- Adoba los filetes de cerdo con sal, pimienta y el vino blanco. Déjalos reposar 1 hora. Cuece las castañas en agua con sal y pélalas. Prepara un sofrito con el aceite la cebolla picada, y los ajos. Luego agrega las castañas y tritura todo hasta formar una pasta.
- En una cazuela coloca una loncha de bacón untada con la mezcla de castañas y por encima un filete de cerdo; repite la operación hasta que se acaben los ingredientes, intentando que la última capa sea de bacón.
- Lleva al horno hasta que observes que los filetes están cocidos y que el bacón está dorado y crujiente.
- Sirve caliente y con una guarnición de espinacas salteadas.