

Guiso de cerdo con champiñones

Descripción

Esta receta es de «cosecha propia». La verdad es que no me imaginaba que iba a quedar tan rico. El guiso lo vamos a hacer en olla rápida.

Ingredientes: (Para cuatro personas).

- * 500 gr de champiñones. Esta vez he cogido una bandeja de champiñones para la plancha, que son mas grandes.
- * 750 gr de magro de cerdo. Esta carne casi no tiene grasa.
- * 1 diente de ajo.
- * 1/4 de cebolla grande.
- * 1 puerro.
- * Una porreta.
- * 1 tomate grande, lo mas maduro posible.
- * 1 clavo de especia.
- * 1 ramita de apio.
- * 1 1/2 vaso de caldo de carne o agua, aproximadamente.
- * Perejil, laurel, pimienta, aceite de oliva, sal, buen chorro de brandy.



Preparación:

Salpimentamos la carne y reservamos. Lavamos, picamos y reservamos las verduras por separado y pelamos el tomate. Limpiamos, troceamos los champiñones en cuartos y reservamos.



Ponemos al fuego la olla rápida, echamos aceite de oliva, la cebolla picada el ajo y el clavo.

Dejamos que se dore un poco y añadimos la porreta, el apio, el puerro, el perejil y el laurel. Removemos para que se poche todo, ponemos un poco de sal y seguimos removiendo durante 5 minutos.



Echamos ahora el tomate picado y seguimos removiendo, que el tomate se vaya ablandando. Incorporamos la carne y damos vueltas para que se vaya dorando por todos lados.



Pasados unos 5-7 minutos regamos con el brandy (un buen chorro), dejamos que se evapore el alcohol e incorporamos los champiñones.



Removemos y añadimos el caldo de carne o el agua, no es necesario que cubra el guiso porque el champiñón también suelta agua. Rectificamos de sal.

Tapamos la olla y cuando empiece a hervir, bajamos el fuego y dejamos cocer durante 15-20 minutos. Transcurrido este tiempo apagamos el fuego. Abrimos la olla (cuando se pueda) y tendremos nuestro guiso listo.



Consejo: Como os digo siempre, los guisos y las salsas hay que dejar que reposen, por ello podeis hacer este guiso un par de días antes de degustarlo.

Categoría

1. Carnes

Fecha de creación

mayo 11, 2015

Autor

admin