

# el cocinero andaluz



blog de cocina mediterránea

## 0215 REDONDO DE CERDO A LA PIMIENTA VERDE

### Ingredientes (para 4 comensales)

- Redondo de cerdo (2)
- Cebolleta (1)
- Puerro (1)
- Pimienta verde
- Pimienta negra en grano
- Vino blanco (1 vaso)
- Caldo de carne (1 vaso)
- Nata (1 vaso)
- Sal
- Mantequilla (1 cucharada)
- Aceite de oliva virgen extra (1 cucharada)



### Proceder

En una cazuela ponemos una cucharada de mantequilla y otra de aceite y doramos la carne

Añadimos la cebolla y el puerro en juliana, salpimentamos y los dejamos pochar

Una vez pochada la verdura, añade el vaso de vino blanco y deja que se evapore el alcohol

Añade el vaso de caldo de carne y la pimienta verde a tu gusto, pero sin el líquido en el que se conserva que da mal sabor

Vierte el vaso de nata y mezcla la salsa

Tapa la cazuela y deja cocer la carne durante 15 minutos por un lado, abres la tapadera, le das la vuelta a la carne y la dejas cocer otros 15 minutos por la otra cara

Saca la carne y déjala reservar en un plato unos 10 minutos

Tritura la salsa

Corta la carne en finos filetes y acompáñalo de salsa