

## Carne magra de cerdo con tomate

Fuente: [www.mis-recetas.org](http://www.mis-recetas.org)

### Ingredientes:

- 500 gr de carne magra de cerdo (o ternera )
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- vino de Jerez o si no hubiese vino blanco
- agua
- perejil
- laurel
- sal
- pimienta
- orégano
- aceite \*tomate doble concentrado

### Preparación:

Salpimentamos la carne y le echamos un poco de orégano, la doramos en una cazuela con 200 ml de aceite unos diez minutos (medio vaso).

Añadimos la cebolla muy picadita y los dos dientes de ajo, dejamos otros diez minutos, añadimos un vaso de vino de Jerez o en su defecto vino blanco, medio vaso pasado de agua, sal, perejil, una hoja de laurel y 200 gramos de tomate doble concentrado ( en su defecto podemos usar tomate frito normal).

Tapamos y cocinamos a fuego medio por espacio de 60 minutos. Servir con guarnición de patatas fritas, arroz blanco o tallarines (esto a elección del cocinero-a). Espero que os guste.