

Matambre de cerdo al verdeo

Fuente: recetasdeargentina.com.ar

Ingredientes:

Matambres de cerdo, 4	Cebollas de verdeo, 300g
Vino blanco seco, ½ taza	Caldo de verduras, ½ taza
Crema de leche, 3 cucharadas	Ajo, 4 dientes
Laurel, 1 hoja	Aceite de oliva, cantidad necesaria

Ají molido, orégano, pimentón, sal y pimienta a gusto.

Preparación:

Desgrasar bien los matambres.

- Lavar y picar las cebollas de verdeo.
- Pelar y aplastar los dientes de ajo.
- Triturar la hoja de laurel.
- Salpimentar los matambres.
- Colocarlos en una fuente amplia como para que no se superpongan.
- Condimentar los matambres con el ajo, laurel, ají molido, orégano y pimentón.
- Rociar con el aceite de oliva.
- Tapar con papel foil y llevar a la heladera por una hora más o menos.
- Calentar en una sartén tres cucharadas de aceite.
- Quitar a los matambres los condimentos, reservar lo que quede de la marinada.
- Saltear los matambres hasta que estén dorados de ambos lados.
- Retirar los matambres y agregar el caldo, revolviendo el fondo de cocción, dejar reducir esta preparación a la mitad a fuego suave.
- En otra sartén calentar dos cucharadas de aceite y rehogar allí las cebollitas de verdeo, incorporar los matambres, lo que quedó de la marinada y el vino blanco.
- Dejar reducir y agregar el caldo.
- Cocinar hasta que los matambres estén muy tiernos.
- A último momento agregar la crema de leche.
- Retirar y servir

