



Carcamusas toledanas

Ingredientes:

Magro de cerdo: 0,5 kg

Ajo: 1 diente

Pimiento rojo: ½ pieza

Cebolla: ½ pieza

Chorizo de guisar: 100 g

Guisantes: 1 lata (un puñado)

Jamón serrano: 100 g. (a daditos)

Tomate frito: ½ vaso

Vino blanco: 1 vaso

Agua: ½ vaso

Guindilla: 1 (opcional)

Aceite de oliva

Sal y pimienta

Preparación:

1. En una sartén con un poco de aceite freír el magro, pero no demasiado. Hay que dorar a fuego fuerte para que no se cueza la carne (endurece). Salpimentar y reservar.
2. En la misma sartén freír en unas 4 cucharadas de aceite de oliva la cebolla picada. Cuando esté pochada añadir el pimiento también partido, el ajo y la guindilla (opcional) hasta que esté blandito. Reservar.
3. Echar en la sartén el jamón y el chorizo cortado en trocitos y sofreír. Añadir el sofrito reservado y el vino blanco y dejar cocer 15 o 20 minutos. Salpimentar al gusto.
4. Añadir el tomate, en abundancia, y el agua y dejar cociendo a fuego medio/bajo al menos durante unos 20 minutos. Si se pega, agregar un poco de agua o caldo de carne.
5. Pasado este tiempo echar los guisantes y dejar cocer a fuego bajo otros 5 minutos.
6. Servir en una cazuela de barro.