



CARCAMUSAS TOLEDANAS

DIFICULTAD PREPARACIÓN COCINADO
Intermedio 15 min 55 min

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.

AUTOR	NOMBRE DEL DOCUMENTO	REFERENCIAS DEL DOCUMENTO			Página 1 de 1
		Grupo	Edición/Revisión	Fecha	
JuCaSaTa	Carcamusas toledanas	Carnes	01	21-10-2024	