



ESTOFADO DE CERDO CON PATATAS (CROCKPOT)

INGREDIENTES (4 raciones)

- 1kg de carne de cerdo para guisos
- 3 patatas a trozos grandes
- 4 zanahorias en rodajas
- 200g de verduras para sofrito (las venden congeladas)
- 1L caldo de carne
- 1 vaso de vino blanco
- 1 hoja de laurel
- 1 cdta de sal
- 1 pizca de pimienta
- 1 cda de pimentón
- 60g de aceite de oliva

PREPARACIÓN

1. En una sartén a fuego medio, dora la carne sapimentada hasta sellar por fuera y reserva.
2. En ese mismo aceite, sofríe las verduras 5-10min hasta que la cebolla esté dorada.
3. Añade el vino blanco y cocina un par de minutos para que evapore el alcohol.
4. Pon todos los ingredientes en la crockpot, y cocina 4h en ALTA o 7h en BAJA.