



<https://www.mepillasquisando.com>



## CHOTO AL ESTILO DEL PASTOR



### INGREDIENTES:

- 2 Kg. de Choto.
- El hígado del Choto.
- 2 Cebollas.
- 2 Tomates.
- 1 Cucharada de pimentón.
- 2 Pimientos choriceros.
- 2 Hojas de Laurel.
- 1 Cabeza de Ajos.
- 1 Vaso de Aceite de oliva.
- ½ Vaso de Vinagre.
- Sal y Pimienta

### ELABORACIÓN:

Cortamos las cebollas en juliana muy fina y la sofreímos. A continuación rallamos los tomates y rehogamos durante unos minutos. Cortamos la carne en trozos poco mayor de bocado y salpimentamos. La sellamos dorándola un poco y reservamos. En este mismo aceite freímos el hígado, junto con los ajos y el pimiento choricero. Cuando el hígado tome color, agregamos el pimentón y pasamos todo esto a un mortero, donde lo majamos hasta obtener una pasta. Le agregamos el vinagre y seguimos majando hasta diluirlo todo. Agregamos a la sartén el choto, la cebolla y el tomate junto con el majado, el laurel, cubrimos con agua y salamos. Ponemos a cocer a fuego mediano hasta que la carne esté tierna y la salsa espese un poco. Servimos caliente y podemos acompañar con unas patatas fritas.

<https://www.mepillasquisando.com>