



<https://www.mepillasquisando.com>



CARNE DE CERDO IBÉRICO EN FRITADA CON ARROZ



INGREDIENTES:

- 1 Kg. De Magro de Cerdo troceado.
- 2 Pimientos.
- 6 Tomates maduros.
- 250 gr. de Setas deshidratadas.
- 100 gr. de Guisantes.
- 6 Dientes de Ajo.
- Harina para emborrizar.
- Aceite de oliva virgen extra.
- Sal y Pimienta.
- 200 gr. de Arroz.

ELABORACIÓN:

Ponemos a hidratar las setas. Salpimentamos y emborrizamos la carne, la freímos por tandas para que no se apelmacen y reservamos. En este mismo aceite freímos el pimiento y los ajos, cuando estén casi, añadimos las setas bien escurridas y al rato el tomate rallado. Añadimos los guisantes, dejamos 5 minutos cocer. Para acompañar, aparte hemos cocido arroz. Escurrimos y mareamos con un poco de aceite.

<https://www.mepillasquisando.com>