



<https://www.mepillasguisando.com>



PUNTAS DE SOLOMILLO AL AJILLO CON PATATAS



INGREDIENTES:

- 1/2 Kg de puntas de Solomillo de cerdo.
- 1 Vaso de Agua.
- 2 Cabezas de Ajos.
- 4 Pimientos choriceros.
- 1/2 Litro de Vino "del lugar" "clarete" "costa" etc. o blanco.
- 1 Litro de Cerveza.
- 1/2 Vaso de Aceite.
- Patatas al gusto.

ELABORACIÓN:

Troceamos las puntas de solomillo en tajadas de bocado, las introducimos en una sartén sin aceite y sin nada. Mareamos la carne hasta que pierda el color a crudo, le echamos el vaso de agua y lo tenemos 5 minutos. Incorporamos los ajos pelados, el vino y el pimiento choricero cortado en rodajas. Lo tenemos cocinando añadiéndole de vez en cuando más vino o cerveza hasta que la carne esté tierna y que no se quede sin caldo. En una sartén aparte tostamos el aceite y caliente se lo incorporamos al guiso. Freímos las patatas, en forma de gajos (como barquitos) bien doraditas para que no se deshagan al incorporarlas al guiso. Movemos todo por un rato dejándolo hacer chup chup con cuidado que no le falte salsa (es de lo mejor).

<https://www.mepillasguisando.com>