



Secretaria Alcalaina

Ingredientes para 4 personas: 1 kg. de jamón de cerdo fresco, 1 cebolla grande, 3 dientes de ajo, 1 lata de medio kilo de pimientos, 1 brik de tomate frito, vino blanco, 1 higadito de pollo, 60g de guisantes, 150g de jamon serrano a trocitos, sal, pimienta molida, 1 lata de espárragos trigueros, 1 lata de champiñón laminado, azafrán en hebra.

Preparación: En una sartén se echa aceite para sofreir la cebolla, los ajos y el higadito de pollo, cuando esté listo se pasa por la batidora y se aparta.

Echamos la carne a la sartén y le añadimos un poquito de vino.

Cuando esté la carne bien mareada la ponemos en una cacerola junto con el tomate frito, los guisantes, el jamón serrano, el champiñón laminado y unas hebras de azafrán y el sofrito que lo tenemos en la batidora.

Salpimentamos y lo ponemos a fuego lento hasta que la carne esté tierna.

Antes de apartar del fuego añadir los espárragos trigueros.

Dejar cocer un poco y listo para servir.

Tiempo de preparación: 45 minutos aprox.

Autor de la receta: Purificación López Rueda
Supermercado masymas 42 - Alcalá la Real