ana@anaduran.com

Cazuelitas de cerdo con mermelada de ciruela

Ingredientes

4 cucharadas de mermelada de ciruela
1 kilo de carne de cerdo cortada en cubos
1 cebolla
1 copita de oporto o cognac o algo fuerte
1 taza de caldo de verduras
1 cucharada de mostaza de buena calidad
Semillas de sésamo para espolvorear
50 gramos de manteca
Arroz blanco concido
Sal y pimienta

tv: Lunes a viernes de 9 a 11.30 horas (en *Hola Vecinos*) / **radio:** Carve 850 am, lunes 16.30 horas / **web:** www.anaduran.com

Salpimentar la carne. Dorarla en la manteca girándola; reservar sin que se enfríe. Dorar en la misma sartén la cebollita rallada. Mezclar el caldo con la bebida y agregar la mermelada, dejar reducir y agregar la mostaza. Colocar un fondo de arroz en las cazuelas, cubrir con la carne agridulce y servir. Las cazuelas es mejor que sean de barro y mantenerlas calientes en el horno hasta el momento de llenarlas con la carne, colocarlas sobre un plato para que los comensales no se quemen y así se mantiene la preparación bien caliente.

¿Sabías que la carne de CERDO es RICA en vitamina B?
Descubrí sus CUALIDADES y disfrutá su SABOR.

Consultá el Manual de Cortes en
www.inac.gub.uy

inac
Instituto Nacional de Carnes