

Magro de cerdo con almendras

Publicada por:

[imprimir](#)



- 15'
- 0'
- 4

Modo express

Pasos a seguir:

1. Salpimentar la carne.

2. Hervir las almendras y pelarlas. Reservar.
3. Programar Menú Freír/Sofreír, 15 minutos, 180 grados y freír la carne. Reservar.
4. En el mismo aceite freír las almendras y los ajos, procurando que no se quemen, sólo dorarlos. Reservar.
5. Echar el perejil en el mismo aceite y sacarlo de momento para que no se quemara y salga el cocinado amargo.
6. En un mortero hacer un majado con las almendras, los ajos, el perejil, la miga de pan y los granos de pimienta, echando un poco de aceite sobrante de vez en cuando, un poco de agua y seguir majando. MAJAR MUY BIEN.
7. Reservar este majado.
8. Limpiar la cubeta con papel de cocina y añadir el aceite limpio para el guiso.
9. Introducir en la cubeta la carne, el majado, el vino, la cucharada de Maizena espesante de salsas, el agua y la sal. Remover muy bien.
10. Programar Menú Carne.

¡Y listo!