OUR RECIPES

MELOSA AL ORUJO DE HIERBAS. (CECILIA DEL CAMPO)



INGREDIENTS:

1 kg de melosa.
1 pimiento verde.
1 cebolla.
1 puerro.
3 ajos.
2 tomates.
1 cucharadita de pimentón.
Sal.
Aceite.
1 bote de guisantes.
Harina.
Medio vaso de Orujo de hierbas de Panizo.
Setas.

PREPARATION:

En una olla, ponemos aceite. Mientras se calienta, salpimentamos la melosa y la enharinamos. La sellamos en la misma olla, la sacamos y reservamos.
Cortamos en trozos grandes todas las verduras en trozos grandes y las reogamos en la misma olla.
Cuando estén casi hechas, incorporamos el pimentón y el orujo de hierbas y dejamos que se evapore el alcohol.
Volvemos a añadir la carne a la olla, cubrimos con agua y cerramos, dejamos cocinar durante unos 15 minutos.
Cuando abrimos la olla, sacamos la carne, y con la verduras y el jugo que se ha creado, hacemos una salsa pasando la batidora a todo lo que ha quedado en la olla, y dejamos que reduzca un poco en una cazuela.
Añadimos las setas y el bote de guisantes, y cuando las setas estén casi cocinadas, añadimos la carne a la cazuela y dejamos hervir, todo junto, unos 5 minutos más.
En este momento, probamos de sal y listo!

Solo quedaría emplatar y disfrutar!