

CARNE GUISADADE CERDO CON TOMATE

- **3/4 KILO DE CARNE DE CERDO DE PALETILLA.**
- **½ PIMIENTO VERDE.**
- **1 CUBITO STARLUX**
- **2 BOTES DE TOMATE FRITO MERCADONA**
- **1 CEBOLLA PICADA MENUDA**
- **3 AJOS PICADOS**
- **1 VASO DE VINO BLANCO.**
- **1 PUÑADO DE SAL**
- **1 POCO PIMIENTA NEGRA**

Picar la cebolla y los pimientos, ponerlos en una sartén al 5 y seguidamente echar los trozos de carne de cerdo espolvoreados de sal y pimienta blanca al 3- 4, esperar 10 minutos y echar los ajos, moviendo continuamente la sartén; a la media hora echar el starlux y a los 50 minutos un vaso de vino blanco, ponerlo al 9 hasta que de un hervor y echar luego el tomate tenerlo a fuego lento 10 minutos y probar.