



NUESTRAS RECETAS

MELOSA AL ORUJO DE HIERBAS PANIZO (CECILIA DEL CAMPO)



INGREDIENTES:

- 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 Licor de hierbas Panizo
- Setas

PREPARACIÓN:

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 rehogamos en la misma olla.

Cuando estén casi hechas, incorporamos el pimentón y el Licor 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 por la batidora 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!