
Receta de Codillos de Cerdo en Salsa

30 Nov 2016



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta rica y sencilla receta de **Codillos de Cerdo en Salsa** que nos ha enviado nuestra amiga y seguidora **Marisol**, espera que nos guste a tod@s y la preparemos en casa porque quedan muy ricos.

Ingredientes

- Codillos de cerdo (dos o tres)
- Aceite de oliva
- Cebolla (una grande)
- Puerro (uno o dos)
- Zanahorias (dos o tres)
- Harina
- Vino blanco (un vaso)
- Pastilla de caldo (una)
- Sal

Modo de Preparación

1. Poner un poco de aceite de oliva en la olla y refreír la cebolla troceada y cuando esté un poco doradita, añadir el puerro y las zanahorias troceadas y dejar que se poche bien todo
2. Pasar los codillos por un poco de harina y sellarlos por todos los lados en un poco en aceite caliente
3. Echarlos en la olla con la verdura, remover para que se mezclen con las verduras y añadir el vaso de vino blanco, dejar que evapore un poco
4. Añadir agua, que nos los cubra del todo, poner un poco de sal y la pastilla de avecrem
5. Tapar la olla y dejar cocer a fuego lento una hora aproximadamente
6. Pasar toda la verdura por la batidora
7. Servir los codillos acompañados de la salsa y si queréis unas patatas fritas o una ensalada y....buen provecho!!!