Receta de Magro de Cerdo con Setas

10 Mayo 2016

Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta rica receta de **Magro de Cerdo con Setas**, es un plato que podéis preparar para toda la familia y que seguro les encantará porque resulta exquisito.

Ingredientes

- Magro de cerdo (sobre 1kg)
- Setas (unos 300grs)
- Cerveza (un bote)
- Cebolla (una)
- Ajos (dos dientes)
- Maizena
- Pimentón rojo
- Aceite de oliva
- Sal y Pimienta

Modo de Preparación

1. Lavar las setas y partirlas en trozos medianos
2. En una cacerola poner un poco de aceite de oliva, echar los ajos y la cebolla bien picadita
3. Cuando esté doradita la cebolla, añadir las setas dándoles un toque de sal
4. Rehogar bien y después incorporar el magro troceado y salpimentado
5. Remover hasta que esté todo bien dorado
6. Regar todo con la cerveza y un vaso de agua
7. Dejar que se haga al fuego medio durante 30 a 35 minutos
8. Unos minutos antes de terminar la cocción, mezclar una cucharadita de maicena con otra de pimentón en medio vaso de agua y añadirlo al guisado
9. Remover y dejar al fuego hasta que la carne quede tierna
10. Servir caliente y.....buen provecho!!!