

# [Carnes] Pala a la cazuela



Esta receta utiliza una cazuela o pota y no el horno.

## Ingredientes

- 8 tomates maduros
- 1 cabeza de ajos
- 5 cebollas
- 9 zanahorias
- 4 pimientos rojos
- 4 pimientos verdes
- 2 puerros
- 1 manojo de perejil
- Avecrem de pollo
- Coñac para flambear
- Sal gorda
- Pimienta
- Aceite de oliva
- 3 Kg de pala de cerdo
- 2 huesos sin salar para cocer

## Elaboración

- Dia anterior:
  - **Picadura.** Se pica y se guarda en un recipiente cerrado en la nevera lo siguiente:
    - La parte blanca de los puerros.
    - 3 pimientos rojos y 3 verdes.
    - Las cebollas.
    - 6 zanahorias.
  - **Caldo.** Se cuecen los 2 huesos con media cebolla y la parte verde de los puerros y 3 zanahorias.

1. Se calienta bien el aceite en la pota, casi toda la botella.
2. Se ponen los dientes de **ajo** pelados y algo cortados y se doran para que el aceite coja su sabor. Se retiran y se apartan en un plato, para que no se quemem.
3. Se ponen dos **pimientos** cortados en tiras, uno ojo y uno verde. Se fríen y se retiran a un plato.
4. Se pone la **pala**. Se le añade sal gorda y pimienta y se pasa por todos los lados para dorarla.
5. Se retira la pala para una fuente y se añade al aceite de la pota el picadillo hecho el día anterior, incluyendo el ajo apartado.
6. Se rehogan bien las **verduras**, cuidando que ablanden un poco en general.
7. Se pone la pala de nuevo en la pota, que se caliente, se rocía de coñac y se **flambee**. En ese paso cuidar que la campana extractora esté apagada.
8. Se añade el **caldo**, se moja algo por encima y se pone el fuego al mínimo.
9. Se pueden colocar las tiras fritas de pimiento reservadas encima de la pala o en el caldo.
10. Tardará unas **3 horas**. Cuidar el caldo, añadiendo si fuese necesario.

From:  
<https://www.euloxio.myds.me/dokuwiki/> - Euloxio wiki

Permanent link:  
[https://www.euloxio.myds.me/dokuwiki/doku.php/doc:comida:recetas:carne\\_pala\\_cazuela](https://www.euloxio.myds.me/dokuwiki/doku.php/doc:comida:recetas:carne_pala_cazuela)

Last update: **2024/04/08 20:05**

